

*Cereali*

## I cereali

I cereali hanno una storia lunga quanto quella dell'agricoltura, essi sono infatti tra le specie agrarie di più antica origine e coltivazione.

Nel bacino del Mediterraneo le prime forme domestiche sono comparse circa 10.000 anni fa, nella cosiddetta "Mezzaluna fertile", corrispondente all'attuale Kurdistan. In alcune di queste aree ancora oggi si trovano vaste distese di frumenti selvatici.

Dall'area originaria la coltura si è poi estesa verso oriente, fino alla Cina, verso occidente in Egitto e verso Nord, lungo il corso del Danubio, in gran parte del continente europeo.

Rispetto ad altre specie presentavano numerosi vantaggi: avevano un alto valore nutrizionale, potevano essere conservati a lungo ed essere raccolti in breve tempo e si prestavano a moltissime utilizzazioni. È stato provato sperimentalmente che un gruppo familiare era in grado di raccogliere in sole 3 settimane una quantità di granella sufficiente ad assicurare il fabbisogno calorico di un intero anno.

Il primo cereale coltivato fu un frumento "vestito" (le glume a maturità restano aderenti alla granella): il Farro monococco (*Triticum monococcum* o Farro piccolo). Quasi contemporaneamente si diffuse la coltivazione dell'orzo, soprattutto in Grecia.

I frumenti (genere *Triticum*) oggi conosciuti derivano tutti da incroci spontanei e ripetuti con piante del genere *Aegilops*. Le prime esperienze di coltivazione e selezione portarono alla domesticazione del Farro dicocco (*Triticum turgidum* subsp. *dicoccum* o Farro medio) e del Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*). Ulteriori ibridazioni con l'*Aegilops* originarono il Farro spelta (*T. spelta* o Farro grande) con seme vestito e, successivamente, il Grano tenero (*T. aestivum*), a seme nudo. Questa evoluzione fu accelerata dall'estendersi delle superfici coltivate e dalla selezione dell'uomo, consentendo la produzione di frumento da pane fin dal 6000 a. C. L'intervento dell'uomo comportò un radicale cambiamento nella struttura dei cereali: vennero eliminati i meccanismi di dispersione del seme, si identificarono i tipi a cariossidi nuda e il numero e le dimensioni delle cariossidi aumentarono notevolmente.

In Italia i primi ritrovamenti di orzo, farro monococco e dicocco risalgono a circa 7200 anni fa (Puglia e Basilicata). Nell'Italia settentrionale i cereali coltivati comparvero invece tutti insieme molto più tardi, 6500 anni fa.

Il frumento era noto e coltivato da tutte le antiche popolazioni italiche, tra cui Etruschi, Celti ed Euganei. Tuttavia furono i Romani che ne fecero la base della loro economia agricola ed alimentare e di quella dei popoli ad essi soggetti. Il frumento più coltivato in epoca pre-romana era il farro spelta (da cui deriva il termine "farina"), con cui si preparavano una specie di polenta (il *puls*) e focacce. Poco per volta il farro fu sostituito dal grano nudo: la *siligo* (il grano tenero) ed il *triticum* (il grano duro). Durante il Medioevo il grano, considerato bene di lusso, perse buona parte della sua importanza a favore dell'allevamento e di cereali che richiedevano una tecnica colturale meno sofisticata.

La ripresa della coltivazione si ebbe nel XVI° secolo, con un progressivo incremento delle superfici coltivate e degli studi sulla pianta e sulle tecniche di coltivazione. Agli inizi del 1800 in Pianura Padana erano coltivati sia frumento tenero che farri; questi ultimi erano impiegati per fare minestre o farine per il pane e per l'alimentazione degli animali. Ai primi del '900 in Italia la coltivazione del frumento costituiva ancora la principale fonte di reddito degli agricoltori, anche se le condizioni erano di estrema arretratezza e le rese delle vecchie popolazioni di grano utilizzate non superavano i 10-11 q/ha (medie 1910-13), con frequenti casi in cui scendevano a 5-6 q/ha.

In quegli anni un eccezionale progresso nella produzione cerealicola italiana, che portò la resa media nel 1930-34 a 14,2 q/ha, fu ottenuta dall'attività di Nazzareno Strampelli.

Gli elementi di novità che caratterizzarono il suo lavoro furono:

- incroci tra varietà geneticamente distanti di frumento e specie selvatiche;
- l'altissimo numero di combinazioni di incrocio/reincrocio (circa 1200);
- la selezione di circa 800.000 tipi per numerosi caratteri fisiologici, morfologici e agronomici connessi a produttività, resistenza a cause avverse, alla qualità ecc.;
- una vasta rete di stazioni di prova dislocate in tutti gli ambienti italiani;
- il controllo della produzione delle sementi selezionate;
- l'organizzazione e la promozione delle strutture di moltiplicazione, certificazione e diffusione.

Le varietà selezionate da Strampelli si diffusero in tutta Italia e anche in Europa e America meridionale, fino alla Cina e sono state impiegate come materiale parentale in molti programmi di incrocio fino ai giorni nostri.

Nel parmense la coltivazione delle varietà selezionate da Strampelli fu promossa dall'attività delle "Cattedre ambulanti di agricoltura" e vide l'affermazione di numerose varietà di grano, come testimoniato anche da numerosi anziani agricoltori: Ardito, Virgilio, Damiano, Mentana, Grano del Miracolo, San Pastore, Inallettabile, Restaiolo (o Risciola), Autonomia B, Terminillo, Villa Glori, Marzuolo, Inallettabile, Cologna, Rosso Maiorca, Canove, Avanzo, Poulard (di Ciano), Carlotta Strampelli, Verna, Rieti, Orso, Gentilrosso, Gentilbianco, Carosello (o Carosella), Leone e altri.

Queste varietà attualmente non vengono più coltivate, anche se a metà degli anni '80 il San Pastore era ancora discretamente presente nelle zone collinari del nostro Appennino. Tuttavia alcune di queste destano ancora interesse per la loro rusticità, soprattutto nelle zone di montagna, e per la qualità del pane che si ottiene, in particolare se la farina è macinata a pietra e si impiega pasta acida. Molto interessante, anche se ancora da verificare, è la possibilità che l'uso di queste farine determini minori problemi di intolleranze alimentari.

## Composizione

La cariosside del grano è costituita da:

- gli involucri periferici, assai ricchi di cellulosa (fibra alimentare)
- l'endosperma (parte interna), dove sono particolarmente abbondanti i carboidrati (soprattutto amido) e sono presenti discrete quantità di proteine (circa il 10%)
- l'embrione che contiene la maggior parte dei grassi presenti nella cariosside ed è ricco di enzimi e vitamine.

La composizione media è la seguente: 12,5% di acqua, 70,2% di amido, 12,2% di proteine, 1,9% di grassi, 1,6% di cellulosa e 1,6% di sostanze minerali. Il frumento risulta, pertanto, un prodotto molto ricco di carboidrati complessi: amido e cellulosa. L'amido esplica una funzione essenzialmente energetica, mentre la cellulosa regola le funzioni intestinali. Le proteine sono costituite principalmente da gliadina e glutenina che, quando la farina viene impastata con acqua, danno luogo al glutine. Il frumento è anche ricco di vitamina E (tocoferolo), contenuta soprattutto nel germe, e di vitamine del gruppo B, presenti soprattutto nel tegumento. Buono anche il contenuto di sodio, potassio, calcio e magnesio.

Dott.ssa agr. Cristina Piazza,  
Azienda Agraria Sperimentale Stuard scrI



## Autonomia B

<b>Specie:</b>	Triticum aestivum
<b>Varietà:</b>	Autonomia B
<b>Origine:</b>	questa varietà fu costituita da Marco Michaelles nel 1938, incrociando il Frassineto e il Mentana, due varietà di Strampelli.
<b>Zona di coltivazione:</b>	Si è diffuso a partire dal 1941, soprattutto nell'Italia Centrale. Adatto a terreni di media fertilità e di collina.
<b>Situazione attuale:</b>	ne vengono coltivati pochi ettari in provincia di Parma e Piacenza, in seguito ai progetti di recupero della biodiversità realizzati a partire dal 2006.

## Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.



**Frumento**

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è un frumento tenero. Il portamento invernale è semieretto. Il culmo, le foglie, e la spiga sono caratterizzati da un colore glaucescente, dovuto alla presenza di cere. L'epoca di spigatura è precoce (3 maggio). L'altezza media è di 115 cm.

#### Note culturali:

deve essere seminato in autunno; è meno sensibile all'allettamento e più produttivo di altre varietà antiche di frumento. Non è adatto alle zone infestate da cinghiali perché molto appetito.

### Spiga

#### Caratteristiche della spiga

è mutica, fusiforme, semilasca, di colore chiaro. Lunghezza media 7,8 cm.

#### Caratteristiche della granella

colore rosso chiaro, ovoidale. Il peso dei 1000 semi è di 40,2 g.

#### Caratteristiche nutrizionali

il contenuto proteico medio è 11,4%, con una percentuale di glutine dell'8,3%, di scarsa qualità. L'indice W è 164, un valore considerato adatto alla panificazione.

### Gentilrosso

#### Specie:

Triticum aestivum

#### Varietà:

Gentilrosso

#### Origine:

è originario della Toscana. Verso la metà del XIX° secolo si diffuse soprattutto in Emilia, ma anche fino al Veneto. Sotto il nome di Frumento o Grano gentile erano coltivate diverse razze che si distinsero in Gentilrosso e Gentilbianco per il colore della spiga. Da queste popolazioni, F. Todaro selezionò il Gentilrosso 48, aristato e dotato di una migliore produttività rispetto al Gentilrosso. In Italia, all'inizio del secolo scorso, il Gentilrosso era la varietà più diffusa: dal 1920 al 1930 fu coltivato su circa un milione di ettari ed il Gentilrosso 48 su circa 270.300 ha, rispettivamente il 20% ed il 5,5 % della superficie nazionale a frumento.

#### Zona di coltivazione:

agli inizi del '900 era sicuramente una delle popolazioni più diffuse nella nostra provincia, sia in pianura che in montagna, come testimoniato anche da F. Bocchialini, insieme a Rieti, Cologna, Noè e Marzuolo. Veniva consigliato per i terreni più fertili.

#### Situazione attuale:

la sua coltivazione è ripresa sia in Emilia Romagna che in Toscana su piccole superfici per la produzione diretta di farine e di pane, da solo o in miscela con altre vecchie varietà. Nella nostra provincia ormai da diversi anni viene coltivato nella zona di Pellegrino per la produzione di pane.

#### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.



Frumento

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è un frumento tenero. L'apparato radicale è formato da un fascio di radici che si espandono a raggiera intorno al culmo e si approfondiscono per circa 70-80 cm, ma possono raggiungere anche i 2 m di profondità. Il fusto (culmo) è costituito da 5-8 internodi cavi, separati da nodi. Il culmo porta le foglie, che si originano dai nodi e, nella parte apicale, la spiga. Le foglie sono costituite da una lamina e da una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. L'altezza media è di 135 cm. La spigatura è medio/tardiva (12 maggio).

#### Note colturali:

è molto sensibile all'allettamento.

### Spiga

#### Caratteristiche della spiga

la popolazione diffusa nel parmense ha spiga mutica, cioè senza reste, fusiforme, semilasca, di colore marrone rossastro. Lunghezza media 10,5 cm.

#### Caratteristiche della granella

colore rosso chiaro, ovoidale.

#### Caratteristiche nutrizionali

il contenuto in proteine è del 12%, con una percentuale di glutine dell'8,5%, peraltro di scarsa qualità. L'indice W, che misura la capacità di gonfiarsi dell'impasto con lievito, è molto basso (mediamente 67).

### Grano del Miracolo

#### Specie:

*Triticum turgidum* ssp. *turgidum*

#### Varietà:

Grano del Miracolo

#### Origine:

il Grano del Miracolo era conosciuto fin dall'antichità; come *Triticum ramosum* lo troviamo citato da Plinio nella *Naturalis Historia*. Nel corso del XIX secolo in Europa ne sono state diffuse diverse forme come grano proveniente dalle tombe dei faraoni; in realtà si trattava di varietà locali egiziane dell'epoca. In Italia era conosciuto anche come "Grano a grappoli", "Mazzocchio" o "Andriolo" (N. Tommaseo, B. Bellini – Dizionario 1879).

#### Zona di coltivazione:

era presente in diverse regioni italiane: Veneto, Emilia e Toscana, più come "curiosità" che per la produzione vera e propria. Era conosciuto anche in Francia (Blé d'Egypte, Blé de momie) e in Inghilterra (Egyptian wheat).

#### Situazione attuale:

ne vengono coltivati pochi ettari in provincia di Parma e di Modena in seguito al rinnovato interesse per la conservazione dell'agrobiodiversità. Si sta cercando di valorizzarne le caratteristiche con la produzione di farina e di pane.

#### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.



**Orzo**

**Caratteri produttivi**

**Pianta:** è un frumento a corredo genetico tetraploide, come il grano duro. Appartiene al gruppo dei “poulard”, caratterizzati da una cariosside ovoidale con una gibbosità simile al petto di un pollo (da cui il nome “poulard”). Il portamento invernale è eretto. L'altezza media della pianta è di 152 cm, escluse le reste. La spigatura è abbastanza tardiva (13 maggio). L'internodo sotto la spiga è pieno, come nel grano duro.

**Note colturali:** è meno sensibile all'allettamento di altre varietà antiche di frumento. È un frumento “non alternativo”, cioè deve essere seminato in autunno per formare la spiga.

**Spiga**

**Caratteristiche della spiga** a maturità la spiga è pendula, dotata di ariste, compatta, più larga alla base, dove si ramifica in più divisioni che possono ramificarsi a loro volta. La lunghezza media è di 9 cm. Le glume sono leggermente vellutate, grigio-rossastre.

**Caratteristiche della granella** colore ambrato chiaro, ovoidale, gibbosa, a frattura vitrea. Il peso dei 1000 semi è di 46,3 g.

**Caratteristiche nutrizionali** il contenuto proteico medio è del 10,6% e le caratteristiche tecnologiche sono abbastanza scadenti, tuttavia con una lavorazione opportuna si riesce ad ottenere un pane di ottima qualità.

**Leonessa**

<b>Specie:</b>	Hordeum vulgare
<b>Varietà:</b>	Leonessa
<b>Origine:</b>	reperi archeobotanici trovati in molte zone del Medio Oriente e dell'Asia e gli studi sul Neolitico hanno evidenziato come l'orzo nudo, comparso circa 8000 anni fa, fosse strettamente legato alle abitudini alimentari di queste antiche popolazioni. Sotto forma di polenta, l'orzo fu per millenni il cibo greco per eccellenza. Troviamo citazioni di pani di orzo nella Bibbia. In Italia l'orzo nudo si diffuse nella prima metà del 900 come surrogato del caffè. Questa varietà fu selezionata da Nazzareno Strampelli nel 1936, partendo da una popolazione locale dell'altopiano di Leonessa.
<b>Zona di coltivazione:</b>	nel 1894 si segnalavano tra Parma e Borgotaro 84 ettari di orzo nudo; nel periodo autarchico, fra le due guerre, la coltivazione di orzo nudo si diffuse sia per produrre farina per il pane sia come surrogato del caffè, soprattutto nella zona collinare della provincia. A partire dagli anni '50 praticamente scomparve.
<b>Situazione attuale:</b>	la coltivazione dell'orzo nudo è in ripresa, in seguito al rinnovato interesse per gli alimenti “salutistici”, ma è solo l'1% circa della produzione italiana di orzo. In provincia questa varietà viene coltivata e trasformata in orzo da caffè, farina, pane, biscotti e dolci lievitati grazie all'intraprendenza di alcuni produttori locali.

**Usi tradizionali:**

tostato, da solo o in miscela con la cicoria si utilizzava al posto del caffè. La farina veniva utilizzata in miscela con quella di frumento, più costosa, per fare il pane.



Frumento

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

è un orzo nudo o “mondo”, cioè al momento della trebbiatura le glumelle si separano dalla cariosside che rimane nuda, come il frumento. L'apparato radicale può raggiungere anche i 2 m di profondità, rendendo la pianta più rustica rispetto al frumento. Il fusto (culmo) è costituito da 5-10 internodi, separati da nodi. Gli internodi hanno lunghezza variabile, di solito l'ultimo è il più lungo. Le foglie sono costituite da una lamina e una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. Le auricole sono molto sviluppate e abbracciano il culmo sovrapponendosi alle estremità: questa caratteristica distingue l'orzo dagli altri cereali. Il portamento invernale è semieretto. L'altezza media supera di poco il metro. La spigatura è medio/tardiva (9 maggio).

**Note colturali:**

è una varietà alternativa o primaverile, cioè produce seme anche se viene seminata a fine inverno-primavera. È sensibile all'allettamento.

**Spiga**

**Caratteristiche della spiga**

è aristata, di tipo distico, cioè sull'asse principale (rachide) ci sono 2 file di cariossidi. Ha portamento ricadente e colore chiaro; la lunghezza media è di 9,5 cm.

**Caratteristiche della granella**

colore chiaro, nuda. Il peso dei 1000 semi è di 56,9 g.

**Caratteristiche nutrizionali**

è da sempre stato utilizzato per la sua digeribilità. Contiene quasi il 10% di fibre, che contribuiscono ad ottimizzare la regolarità intestinale, il 15% di proteine ed ha un valore nutritivo superiore all'orzo comune o perlato. Oltre la metà delle fibre è di tipo idrosolubile e nell'intestino forma un gel morbido con effetto disinfiammante sulle mucose irritate. Queste qualità “rinfrescanti” dell'orzo sono utili anche nei casi di infiammazione delle vie respiratorie e dell'apparato urinario. Nell'intestino le fibre idrosolubili, ed in particolare i beta-glucani, regolano l'assorbimento delle sostanze nutritive, con effetti positivi sui livelli sanguigni di glucosio, trigliceridi e colesterolo.

**Marzuolo**

**Specie:**

Triticum aestivum

**Varietà:**

Marzuolo

**Origine:**

con questo nome venivano indicati quei frumenti a ciclo breve che potevano essere seminati anche in primavera. Erano già conosciuti in epoca romana (Columella lo definisce “terza specie di siligine”).

**Zona di coltivazione:**

in Italia ne esistono diverse popolazioni, selezionate in areali diversi, con caratteristiche molto simili. I marzuoli erano diffusi soprattutto nelle zone di collina/montagna, dove spesso non si riusciva a seminare in autunno o le semine autunnali erano danneggiate dal gelo.

**Situazione attuale:**

non viene più coltivato.

**Usi tradizionali:**

poiché i marzuoli sono caratterizzati da una paglia lunga e sottile, venivano raccomandati per ottenere una lettiera ottimale per gli animali. La paglia era usata anche per la fabbricazione dei cappelli.



**Fumento**

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è un frumento tenero. Il culmo è lungo e sottile. L'altezza media è di 137 cm. L'epoca di spigatura è media. È molto sensibile all'allettamento.

#### Note colturali:

la tecnica colturale consigliata era di arare a novembre, lasciare il terreno arato per tutto l'inverno e procedere alla semina a metà di marzo. Ad aprile si consigliava di zappare e rullare con un rullo leggero "intrecciato di spine". A maggio occorre provvedere all'eliminazione delle infestanti (G.B. Margaroli "Manuale dell'abitatore di campagna" Milano 1831). In Lombardia era seminato insieme al trifoglio (Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia ..., Volume 11 di Francesco Agostino Gera, Venezia 1840).

### Spiga

#### Caratteristiche della spiga

la spiga è rosso chiaro, aristata, a bordi paralleli, semicompatta. La lunghezza media è 9,8 cm.

#### Caratteristiche della granella

colore bianco, tondeggiate.

#### Caratteristiche nutrizionali

La granella spuntava un prezzo più alto dell'altro frumento perché dava una farina più bianca. Non ci sono dati analitici disponibili.



### Mentana

#### Specie:

Triticum aestivum

#### Varietà:

Mentana

#### Origine:

questa varietà fu costituita da Nazzareno Strampelli nel 1913, da un incrocio del Rieti con una varietà olandese, reicrociato con una varietà giapponese precoce. Il nome deriva dalla battaglia di Mentana (1867), dove Garibaldi, fuggito da Caprera, fu sconfitto dalle truppe franco-pontificie e inviato in esilio.

#### Zona di coltivazione:

è una varietà che si è diffusa a partire dal 1918 ed è stata coltivata fino al 1965, soprattutto nell'Italia Centro settentrionale, in Spagna, Grecia e Nord Africa. Nel 1933 in Italia ha raggiunto i 946.000 ettari coltivati ed era la varietà più coltivata dell'epoca.

#### Situazione attuale:

non viene più coltivato. È stato usato dai genetisti di tutto il mondo per i caratteri di precocità, fertilità, resistenza alla stretta e alle ruggini.

#### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.



Frumento

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è un frumento tenero. L'apparato radicale è formato da un fascio di radici che si espandono a raggiera intorno al culmo e si approfondiscono per circa 70-80 cm, ma possono raggiungere anche i 2 m di profondità. Il portamento invernale è mediamente eretto/semieretto. Il fusto (culmo) è costituito da 5-8 internodi cavi, separati da nodi. Il culmo porta le foglie, che si originano dai nodi e, nella parte apicale, la spiga. Le foglie sono costituite da una lamina e una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. L'altezza media è di 100 cm. L'epoca di spigatura è precoce (3 maggio).

#### Note colturali:

può essere seminato anche in epoca avanzata; resiste alle ruggini e alla stretta. È suscettibile alle gelate primaverili; ha buona capacità di accestimento.

### Spiga

#### Caratteristiche della spiga

è aristata, oblunga, semicompatta, di colore rossiccio. Lunghezza media 9,8 cm.

#### Caratteristiche della granella

colore paglierino, allungata. Peso 1000 semi 42,8 g.

#### Caratteristiche nutrizionali

la granella ha tenore proteico alto, ma le analisi tecnologiche presentano una notevole variabilità sia per quanto riguarda la durezza della granella (da media a soft) sia per il valore W (da 55 a 102).

### San Pastore (Bruno)

#### Specie:

Triticum aestivum

#### Varietà:

San Pastore (Bruno)

#### Origine:

questa varietà fu rilasciata da Nazzareno Strampelli nel 1929; precedentemente era denominata Bruno. Per le sue caratteristiche di produttività e adattabilità fu la varietà principale della Battaglia del Grano. Il suo nome deriva dall'azienda agricola San Pastore, in cui Strampelli lavorò a lungo.

#### Zona di coltivazione:

venne ampiamente coltivata in Italia ed in molti altri Paesi per almeno 35-40 anni, ma fu altresì importante progenitore in incroci che diedero origine a numerose varietà ancor oggi coltivate nel mondo. Alla fine degli anni '70 era ancora la varietà più coltivata in Italia. Nell'Appennino parmense era ancora presente alla fine degli anni '80.

#### Situazione attuale:

non viene più coltivata. È stata usata dai genetisti di tutto il mondo per la costituzione di nuove varietà di frumento.

#### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.



Frumento

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è un frumento tenero. A differenza di altre varietà coetanee, è di taglia relativamente bassa (110 cm) ed è resistente all'allettamento. L'epoca di spigatura è precoce (3 maggio).

#### Note colturali:

è molto resistente al freddo.

### Spiga

#### Caratteristiche della spiga

è mutica con presenza di barbe, ha bordi paralleli, è semicompatata, di colore marrone. Lunghezza media 7 cm.

#### Caratteristiche della granella

colore marrone dorato, tondeggianti. Il peso 1000 semi è basso.

#### Caratteristiche nutrizionali

la granella ha tenore proteico basso, la granella è classificata come "soft"; dai dati analitici a disposizione la granella presenta il 15% di glutine e un W di 50.

### Terminillo

#### Specie:

Triticum aestivum

#### Varietà:

Terminillo

#### Origine:

questa varietà fu selezionata da Nazzareno Strampelli nel 1907, reibridando un incrocio fra la segale e la varietà locale Rieti, ancora con Rieti. Secondo le note di Strampelli, è la varietà più resistente alla ruggine di tutte quelle da lui costituite.

#### Zona di coltivazione:

si diffuse dal 1913 al 1934, soprattutto nelle zone di alta collina e montagna, per la sua resistenza al freddo.

#### Situazione attuale:

viene coltivato su piccole superfici nelle province di Parma e Piacenza, in seguito ai progetti di recupero dell'agrobiodiversità locale attuati negli ultimi anni.

#### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.



Frumento

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

il portamento invernale è semieretto; la spigatura è precoce (5 maggio). L'altezza media è di 138 cm.

#### Note colturali:

può essere seminato anche tardivamente. È molto resistente al freddo. Poco suscettibile a oidio e ruggine.

### Spiga

#### Caratteristiche della spiga

è aristata, fusiforme, di color giallo paglierino; la lunghezza media è di 9,3 cm.

#### Caratteristiche della granella

colore marrone chiaro.

#### Caratteristiche nutrizionali

il tenore proteico della granella è alto, la frattura è soft, richiede cioè poca forza per essere trasformata in farina. In base ai panel test effettuati negli scorsi anni, il pane realizzato con questa varietà è risultato il migliore fra i dieci provati.

### Virgilio

#### Specie:

Triticum aestivum

#### Varietà:

Virgilio

#### Origine:

questa varietà fu costituita da Nazzareno Strampelli incrociando il Rieti con l'Hatif Inversable Vilmorin, una varietà tradizionale francese.

#### Zona di coltivazione:

è una varietà selezionata per le zone di collina/montagna.

#### Situazione attuale:

non viene più coltivata.

#### Usi tradizionali:

la farina era impiegata in miscela per fare il pane.



## Caratteri produttivi

### Pianta:

è un frumento tenero. L'apparato radicale è formato da un fascio di radici che si espandono a raggiera intorno al culmo e si approfondiscono per circa 70-80 cm, ma possono raggiungere anche i 2 m di profondità. Il portamento invernale è mediamente eretto/semieretto. Il fusto (culmo) è costituito da 5-8 internodi cavi, separati da nodi. Il culmo porta le foglie, che si originano dai nodi e, nella parte apicale, la spiga. Le foglie sono costituite da una lamina e una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. L'altezza media è di 135 cm. L'epoca di spigatura è media (5 maggio).

### Note colturali:

deve essere seminato in autunno, ha ottima capacità di accestimento.

## Spiga

### Caratteristiche della spiga

è mutica, fusiforme, semicompatta, di colore paglierino. Lunghezza media 7,3 cm.

### Caratteristiche della granella

colore marrone chiaro, allungata. Peso 1000 semi 54,8 g. La frattura è parzialmente vitrea.

### Caratteristiche nutrizionali

la granella ha un tenore proteico del 11,6% ed una frattura soft alla molitura. L'indice W, che misura la capacità dell'impasto di rigonfiarsi con la lievitazione, ha un valore inferiore a 100 (86-87), è quindi poco adatto ad essere panificato da solo.