

Grano tenero

Triticum aestivum L.

Risciole di Puglia



L'identificazione di caratteri specifici è per le Risciole di Puglia complessa e riconducibile storicamente e geneticamente alle selezioni effettuate, tra il 1927 e 1928, presso la Stazione Agraria di Bari. Infatti, nei campi sperimentali o presso le aziende campione dell'epoca, da popolazioni con un'ampia variabilità fenotipica furono selezionate linee di grani teneri aristati con il culmo abbastanza resistente e cariossidi di colore rosso o rossiccio ed anche progenie mutiche. Erano molto diffuse in passato nell'Italia Centro-meridionale, quindi anche in Puglia ed in particolare in provincia di Bari e in prossimità di Minervino Murge. La variabilità fenotipica ha comunque prodotto nomi diversi in funzione delle località dove venivano coltivate.

- **Pianta:** portamento semi-eretto, media-tardiva emergenza della spiga, frequenza di piante con foglia a bandiera da bassa a media, altezza 95-110 cm, ariste dal bruno a nero più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina e nel lembo da assente o molto debole a debole.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da assente o molto debole a debole.
- **Spiga:** bianca, medio-lunga a bordi paralleli, glaucescenza da assente o molto debole a debole, leggermente colorata a maturazione, densità da lassa a media.
- **Gluma:** gluma inferiore con spalla da assente o molto stretta a stretta e da inclinata a leggermente inclinata; mucrone medio-corto e dritto; gluma inferiore con pubescenza interna poco estesa ed assenza di pubescenza esterna.
- **Seme:** rosso, con colorazione al fenolo assente o molto lieve.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche

L'epoca di spigatura varia tra 38-45 giorni ed il peso mille semi tra 37-39 g. È mediamente resistente al freddo e presenta valori molto variabili di allettamento.

Sono stati rilevati alcuni dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). In particolare le proteine oscillano tra 14,2-15,1 (g/100 g sostanza secca).

Storia e curiosità

De Cillis nel 1927 la descrive come un gruppo di varietà "le Risciole" a caratteri incerti, contraddistinte da un'ampia variabilità fenotipica, che assumevano nomi diversi in funzione delle località dove venivano coltivate e quindi soggette a varie omonimie. In passato erano spesso mescolate ad altre varietà, tanto che Conti nel 1928 selezionò 51 spighe da un miscuglio costituito da grani duri e teneri, da cui ottenne 4 progenie che come segnalato nei testi si avvicinavano molto alle Risciole presenti anche in altri territori meridionali. Le popolazioni di Risciole individuate a seguito del monitoraggio del territorio certamente appartengono a questo gruppo. Rispetto agli altri frumenti teneri coltivati in Italia nei primi decenni del 1900 presentano una cariosside a frattura farinosa ma più consistente, di colore rosso (rossastro) e di forma ovata allungata. Le reste sono di colore giallo e consistenza sottile e flessibile. Le glume sono di colore giallo e superficie glabra. Da tempo sono coltivate per la produzione di farina finissima impiegata prevalentemente in famiglia per la manifattura di biscotti e focacce.

Sinonimi/denominazione dialettale

Risciolo, Rosciola, Rossiola, Russola, Vri-sciola.



Ambito locale di riferimento

Sub Appennino Dauno, Tavoliere, lungo Ofanto (FG).



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bari.
- Azienda Sperimentale "Manfredini" Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia.
- Organizzazione di Produttori Daunia & Bio Soc. Coop. a r.l. - Foggia.

>18

RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE

9-18

< 9

21