

## FARRO FORENZA® TRITICUM SPELTA



CV. "FORENZA"® (TRITICUM SPELTA L.)

Cariossidi e spiglette della nuova varietà di farro grande o spelta "Forenza"

### SCHEDA TECNICA

#### DESCRIZIONE:

Trattasi di una novità vegetale ottenuta attraverso un processo di selezione "per linea pura" in ambienti marginali dell' Appennino Lucano, utilizzando la collezione mondiale di germoplasma di farro grande o spelta conservata presso l'Istituto del Germoplasma del CNR di Bari. Questa varietà presenta le seguenti caratteristiche morfologiche: altezza della pianta di ca. 120 cm, forte glaucescenza dello stelo, foglia a portamento reclinato con villosità della guaina assente o molto debole, spiga mutica, lasca, di colore giallo e di lunghezza pari a ca. 16,5 cm, costituita da ca. 26 spiglette fertili e 2 sterili; seme ambrato di forma allungata. L'epoca di spigatura più frequente corrisponde alla seconda metà di maggio. La produzione media di granella vestita supera generalmente le 2,80 t/ha, mentre quella di granella nuda le 2,00 t/ha. I principali parametri biochimici e tecnologici (su sfarinati integrali) sono: proteine (16,4%), S-proteine (0,66%), grassi (2,4%), crusca (13,6%), ceneri (2,1%), glutine (12,1%), rapporto glutine/proteine (74,1%), capacità di idratazione del glutine (73,3%), SDS (53 mm), Bcarotene (4,0 p pm) e P H (6,47).

#### USI PRINCIPALI:

Panificazione pane di sapore particolare, con un aroma forte e caratteristico, di grosso volume e con una crosta saporita e croccante; tiene bene l'umidità e quindi si conserva più a lungo.

Pasticceria dolci e altri prodotti da forno

Consumo diretto i chicchi svestiti vengono molto apprezzati in cucina quali componenti principali in numerose ricette di zuppe e minestre.

Utilizzo zootecnico alimentazione del bestiame in quanto gli si attribuisce un valore alimentare superiore agli altri cereali nell'ingrasso di agnelli e vitelli. La paglia è dotata di elevate proprietà impermeabili.

#### VANTAGGI PRINCIPALI:

Valorizzazione di zone agricole marginali, aumento del reddito medio degli agricoltori operanti in tali areali, bassissimo impatto ambientale, diversificazione produttiva, prodotto con caratteristiche qualitative (nutrizionali ed organolettiche) e sanitarie superiori, recupero di un'antica coltura fino a qualche anno fa in via di estinzione, scelta colturale in pieno accordo con le nuove direttive green della PAC.



Var. "FORENZA"®  
Triticum Spelta L.



## Con.Pro.Bio. Lucano

Consorzio Produttori Biologici e Biodinamici



Sede legale: SS 106 Km 448,2 - 75012 Metaponto (Mt)

Sede operativa: Zona PAIP - 85026 Palazzo S. G. (Pz)

Tel. +39 0972 537003  
commerciale@conprobio.it

www.conprobio.it

## FARRO LUCANICA® TRITICUM DICOCCON



CV. "LUCANICA"® (DICOCCON SCHRANK)  
Cariossidi e spigette della nuova varietà di farro medio "Lucanica"

### SCHEDA TECNICA

#### DESCRIZIONE:

Trattasi di una novità vegetale ottenuta attraverso un processo di selezione "per linea pura" in ambienti marginali dell'Appennino Lucano, utilizzando la collezione mondiale di germoplasma di farro medio conservata presso l'Istituto del Germoplasma del CNR di Bari. Questa varietà presenta le seguenti caratteristiche morfo-fisiologiche: altezza della pianta di ca. 130 cm, forte glaucescenza dello stelo, foglia a portamento reclinato con villosità della guaina assente o molto debole, spiga aristata, compatta, di colore nero, di lunghezza pari a ca. 8,3 cm e costituita da ca. 28 spigette di cui 2 sterili; seme ambrato di forma allungata con una corta villosità all'estremità. L'epoca di spigatura più frequente corrisponde alla seconda metà di maggio. La produzione media di granella vestita supera generalmente le 2,40 t/ha, mentre quella di granella nuda le 1,90 t/ha. I principali parametri biochimici e tecnologici (su sfarinati integrali) sono: proteine (15,4%), S-proteine (0,53%), grassi (2,2%), crusca (21,0%), ceneri (2,1 %), glutine (10,8%), rapporto glutine/proteine (64,7%), capacità di idratazione del glutine (75,0%), SDS (36 mm), Bcarotene (3,7 p pm) e P H (6,69).

#### USI PRINCIPALI:

Pastificazione pasta di sapore particolare, con un aroma forte e caratteristico, ottima elasticità nella cottura.

Pasticceria dolci e altri prodotti da forno.

Consumo diretto i chicchi svestiti vengono molto apprezzati in cucina quali componenti principali in numerose ricette di zuppe e minestre.

Utilizzo zootecnico alimentazione del bestiame in quanto gli si attribuisce un valore alimentare superiore agli altri cereali nell'ingrasso di agnelli e vitelli. La paglia è dotata di elevate proprietà impermeabili.

#### VANTAGGI PRINCIPALI:

Valorizzazione di zone agricole arginali, aumento del reddito medio degli agricoltori operanti in tali areali, bassissimo impatto ambientale, diversificazione produttiva, prodotto con caratteristiche qualitative (nutrionali ed organolettiche) e sanitarie superiori, recupero di un'antica coltura fino a qualche anno fa in via di estinzione, scelta colturale in pieno accordo con le nuove direttive green della PAC.



## MOLIAN E CORLIAN (CICER ARIETINUM)



La riscoperta della dieta mediterranea ha aumentato i consumi interni di leguminose, il cui fabbisogno è soddisfatto, tuttavia da una crescente importazione.

Il cece (*Cicer arietinum* L.) fra le leguminose, è la più antica specie domestica coltivata dall'uomo nel bacino del Mediterraneo. È pianta rustica d'im-

portanza strategica per l'agricoltura biologica e quindi sostenibile che ben si adatta nelle rotazioni cerealicole e negli avvicendamenti colturali.

Il Con.Pro. Bio. Lucano alleva in purezza due varietà di cece: **Molian** e **Corlian** che ben si sono adattati all'ambiente pedoclimatico Lucano e ben resistenti alla fitopatologia ascochite.

