

I grani teneri “bianchi”

Un’opportunità da riscoprire e far crescere con la giusta scelta varietale attraverso idonei percorsi di filiera

Oriana Porfiri - Responsabile Ricerca e Sviluppo Semìa

Fabio Fuselli - Responsabile Commerciale Semìa



Il mercato mondiale dei cereali e del frumento tenero in particolare, sta attraversando un momento di particolare “pesantezza”. Il raccolto 2019 è stato superiore all’anno precedente (per la concomitanza di maggiori superfici coltivate e migliori rese produttive), **gli stock sono in aumento** e malgrado ci sia un generale debole incremento della domanda, **la produzione è in esubero** rispetto ai consumi. Quindi, i prezzi partono bassi e al momento non è facile capire come evolveranno nel corso della campagna commerciale.

Se a livello mondiale la situazione si presenta poco favorevole, la cerealicoltura italiana ne risente ancora di più a causa della disformità qualitativa anche per microzone e per piccoli lotti. La forte variabilità merceologica e tecnologica della merce appena raccolta ha disorientato, in molti casi, lo stoccatore e il molino, anche in presenza di varietà stabilmente caratterizzate. Se agli imponderati influssi stagionali, difficilmente e poco correggibili, sommiamo l’elevato frazionamento dell’offerta, il prodotto italiano rischia di subire una ulteriore penalizzazione. **I rimedi sono sempre gli stessi: coltivare con contratti di filiera utilizzando varietà con caratteristiche produttive, tecnologiche, merceologiche e qualitative ben identificate e stabili nel tempo.** Un particolare e redditizio segmento di mercato su cui si possono impostare contratti di filiera è la produzione di **frumenti teneri a granella bianca**. Si tratta di una specifica categoria varietale la cui cariosside ha pericarpo di colore bianco (di diverse tonalità). Questa è la classificazione di tipo morfologico che la distingue dai grani “rossi”.

All’interno di questa categoria è possibile individuare le diverse classi alveografiche: di forza, panificabili superiori, panificabili diretti e biscottieri, così come avviene nei grani rossi. È importante sottolineare che la classificazione dei mulini, oltre a distinguere questi grani per il colore della cariosside, attribuisce a questa categoria precise proprietà alveografiche, cioè **farine equilibrate**, con elevata estensibilità ed elasticità, ridotta tenacità degli impasti, tessitura **soft** o **medium-soft**, principalmente dentro alla classe dei grani panificabili diretti. Il “modello” di riferimento è la varietà Mieti (foto 1).

I grani “bianchi” sono storicamente coltivati con successo, in particolare, nella fascia litoranea dell’Emilia Romagna e del Veneto e sono **qualitativamente riconosciuti da tutti i mulini italiani per la maggiore resa alla macinazione rispetto ai rossi, per l’impiego nella macinazione integrale e per il potenziale utilizzo nella produzione di germogli.**



Foto 1 - Cariossidi di frumenti bianchi: a sinistra Monnalisa, a destra Mieti



Foto 2 - Cariossidi bianco/ambrato della varietà A416

Purtroppo la genetica, in questi ultimi anni, non ha saputo rinnovarsi e, accantonata la varietà Mieti dagli agricoltori per varie problematiche di natura quantitativa e qualitativa, **questo segmento di mercato, che rappresentava circa il 20% della superficie a tenero, è quasi scomparso.**

Il Registro varietale italiano (così come quello comunitario) annovera pochissime varietà di questo tipo, oltre tutto non contraddistinte come tali, perché **i criteri di iscrizione non prevedono tale distinzione.** Su un totale di circa 300 varietà attualmente iscritte al Registro italiano, meno del 10% è a granella bianca. Alcune di queste cultivar, pur essendo definite “bianche”, presentano la cariosside ambrata e vitrea (foto 2), altre hanno tessitura **medium/medium-hard**, altre ancora appartengono a classi qualitative diverse dalla panificabile.



Foto 3 - Spiga di Monnalisa



Foto 4 - Spiga di Gioconda

Ciclo	Monnalisa	Gioconda
Habitus vegetativo	Alternativo	Alternativo
Ciclo	Precoce	Medio-precoce/Medio
Tipo di spiga/Colore spiga	Aristata/Bianca	Aristata/Bianca
Peso cariosside	Medio (40-44 mg)	Medio (42-46 mg)
Tessitura cariosside	Medium/Medium-soft	Medium/Medium-hard
Indicazioni colturali	In relazione all'habitus alternativo e alla precocità del ciclo, evitare semine anticipate	In relazione all'habitus alternativo e alla precocità del ciclo, evitare semine anticipate. Prevedere una concimazione azotata in botticella

Tab. 1 - Caratteristiche morfo-fisiologiche delle varietà Monnalisa e Gioconda

Nel tentativo, quindi, di occupare lo spazio lasciato dal Mieti, sono state introdotte sul mercato alcune varietà "bianche" che, seppur produttive, non avevano e non hanno le caratteristiche tecnologiche e reologiche sopra descritte e apprezzate dall'industria.

Semìa, da sempre sensibile a sostenere questo segmento, grazie alla ricerca di CGS Sementi fortemente incentrata nella creazione di varietà a granella "bianca", **dispone, da circa un paio di anni, di due nuove varietà di frumento tenero, Monnalisa (foto 3) e Gioconda (foto 4),** ampiamente testate nei territori vocati a questa coltura che promettono e rispettano i capitolati dell'industria senza che l'agricol-

tore sia penalizzato nella produzione.

Entrambe le varietà hanno dimostrato di adattarsi molto bene anche in Centro Italia (Marche, Toscana e Umbria). E proprio nella Regione Umbria, CGS sta concludendo un progetto triennale nell'ambito della misura 16 del PSR - **FrUQual 2.0** (<http://fruqual2.cgssementi.it/progetto-fruqual-20>) - volto alla selezione varietale all'interno di questa tipologia di grani e allo sviluppo di filiere produttive in grado di valorizzare questi prodotti. L'industria molitoria umbra (partner del progetto) ha dimostrato di apprezzare le caratteristiche di queste varietà, tanto da formalizzare un contratto di filiera con precise condizioni economiche.

Monnalisa, iscritta al Registro nel 2016, fornisce un prodotto stabile per le caratteristiche di questa fascia, il suo profilo alveografico si colloca nei **grani panificabili**, con numerose partite che raggiungono il **panificabile superiore**, con un P/L equilibrato e buon contenuto proteico.

Gioconda, iscritta al Registro nel 2017, presenta una maggiore forza degli impasti ed è **prevalentemente collocata nei panificabili superiori**, con un P/L debolmente tenace per il quale è necessario provvedere a una concimazione tardiva in fase di botticella, per migliorare l'elasticità.

Nella tabella 1 sono sintetizzate le caratteristiche morfo-fisiologiche delle due varietà.

Entrambe le varietà sono state inserite nel triennio 2017-2019 in prove di taratura agronomica, sia nelle Marche che nel ravennate, per valutare la risposta a diversi livelli di densità di semina e concimazione azotata di copertura. In sintesi, i risultati hanno evidenziato:

- **densità di semina:** entrambe le varietà presentano una buona "plasticità" nei confronti dell'investimento, grazie, da una parte, al buon indice di accostamento che consente una buona risposta alle basse densità, e dall'altra, alla buona resistenza all'allettamento, che permette di tollerare l'eccessiva fittezza. Tuttavia, **il miglior compromesso fra produzione e qualità** (in particolare contenuto proteico) si ottiene con circa **400 semi germinabili per metro quadrato**, per un'epoca di semina non troppo anticipata (non prima di fine ottobre-inizio novembre al nord, di inizio-metà novembre al centro). **Più o meno 50 s/m²** da gestire in relazione alle condizioni pedo-climatiche dell'areale di coltivazione e all'epoca di semina;

- **concimazione azotata di copertura:** tutte e due le varietà **rispondono positivamente all'aumento della disponibilità azotata**, sia in termini produttivi sia di contenuto proteico e il dosaggio fornito dal bilancio dell'azoto appare sufficientemente adeguato. Monnalisa tollera bene anche un incremento del 10-15% rispetto alla dose da bilancio, mentre nel caso di Gioconda questo intervento deve essere ben valutato in relazione al rischio di allettamento. Per entrambe le varietà, come del resto per tutte le colture di frumento, un adeguato frazionamento dell'azoto è buona prassi agricola, sia in termini economici sia ambientali.

Le varietà sono state validate per l'inserimento nel sistema di assistenza tecnica guidata **grano.net®**.

Entrambe le varietà, grazie all'habitus alternativo e alla precocità, offrono un'ampia finestra per il periodo di semina e sono adatte anche alle semine di fine inverno.

Un elemento non secondario è la spiga aristata, che rappresenta un vantaggio rispetto alla mutica in molti ambienti del centro Italia (e non solo) nei riguardi dei cinghiali (la presenza di ariste dissuade l'animale).

A titolo indicativo e a completamento di quanto sopra, si riportano i dati rilevati nelle prove sperimentali condotte da Semìa nel 2018/19 in 4 località, in cui **Monnalisa e Gioconda sono state messe a confronto con Mieti** (tabella 2).

In conclusione, la produzione italiana per dimostrarsi competitiva ed emergere dal mercato mondiale delle commodities, deve differenziarsi, caratterizzarsi, contraddistinguersi, creare prodotti di qualità: in questa direzione i grani bianchi, Monnalisa e Gioconda in particolare, offrono un interessante modello di riferimento.

Prodotto	Produzione (t/ha) 13% umidità				Peso ettolitrico (kg/hl)				Proteina granella (%ss)				Spigatura (gg da 1 aprile)				Altezza (cm)			
	FIorenzuola D'ARDA (PC)	RAVENNA	PAPIANO (PG)	S.MARIA NUOVA (AN)	FIorenzuola D'ARDA (PC)	RAVENNA	PAPIANO (PG)	S.MARIA NUOVA (AN)	FIorenzuola D'ARDA (PC)	RAVENNA	PAPIANO (PG)	S.MARIA NUOVA (AN)	FIorenzuola D'ARDA (PC)	RAVENNA	PAPIANO (PG)	S.MARIA NUOVA (AN)	FIorenzuola D'ARDA (PC)	RAVENNA	PAPIANO (PG)	S.MARIA NUOVA (AN)
Monnalisa	7,81	8,25	8,44	9,51	77,3	82,2	84,6	82,8	13,9	12,5	11,7	12,6	37	37	34	25	87	79	88	81
Gioconda	7,58	7,58	8,01	9,60	77,1	81,8	84,4	83,5	14,4	13,3	12,3	13,8	41	42	38	27	93	88	93	90
Mieti (test)	7,69	7,91	8,43	10,21	77,1	80,3	83,9	82,6	13,5	13,9	12,7	13,7	39	41	35	30	77	77	78	76

Tab. 2 - Principali caratteri agronomici e morfo-fisiologici rilevati su Monnalisa e Gioconda a confronto con Mieti nella campagna 2018/19 in 4 località