

Grano duro

Triticum turgidum L.
subsp. *durum* (Desf.) Husn

Grano Saragolla locale di Puglia



- **Pianta:** portamento da eretto a semi-eretto, frequenza di piante con foglia a bandiera da nulla o molto bassa a media, altezza 140-156 cm, ariste dal bruno chiaro a bruno da uguali a più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina da debole a media e da debole a forte nel lembo.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore da debole a media, glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da debole a forte.
- **Spiga:** forma piramidale e fusiforme; glaucescenza da debole a media, media lunghezza, leggermente colorata a maturazione, densità da media a compatta.
- **Gluma:** gluma inferiore da ovoidale ad allungata con spalla da inclinata ad elevata e da stretta a media; mucrone da corto a medio leggermente e mediamente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** allungato con peli all'estremità di media lunghezza.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche:

Il grano duro Saragolla di produzione pugliese era apprezzato per il raffinato sapore che conferiva alla pasta come segnalato dal Dipartimento dell'Agricoltura americano nel 1903. Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di giallo, Indice di bruno). Contenuto in proteine (g/100g di ss): 14,2/19,6.

Trattasi di landraces contraddistinte da variabilità genetica dei caratteri rilevati. Il monitoraggio del territorio effettuato nell'ambito del progetto SaVeGraINPuglia ha confermato la presenza e l'impiego nel Sub-Appennino Dauno, Tavoliere, Ofanto (FG), Alta Murgia (BA, BT), Arco ionico tarantino (TA). La granella è stata impiegata per indagini biochimiche al fine di definire la uniformità o variabilità del campione conservato.

Storia e curiosità:

Il grano duro Saragolla, noto e diffuso in tutta l'Italia centro-meridionale, è menzionato dall'autore P. Nicola Onorati nel 1793, come un grano con "acini lunghi, sodi e di color biondo al quale appartengono il grano turchesco che ha acini più lunghi e la calabrese che riesce bene in Puglia". Il De Cillis sottolineò nel 1927 l'attribuzione di questo nome a varietà i cui centri di diffusione potrebbero essere le province di Avellino e Benevento. Nel medesimo anno G. Conti parla del Duro di Puglia e del Granoro raccolto in Calabria e posto in prova presso le aziende pugliesi al fine di definirne i caratteri morfologici principali. Diffuso nella regione Puglia anche in miscuglio con il grano turanico, così come rilevato in altre regioni italiane, il grano duro Saragolla locale di Puglia è anche noto per essere un grano di pregio e di interesse per i genetisti e apprezzato per il raffinato sapore che conferiva alla pasta.

Sinonimi/denominazione dialettale:

Duro di Puglia, duro Saragolla, Saragolla, Granoro, Saragolla locale



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

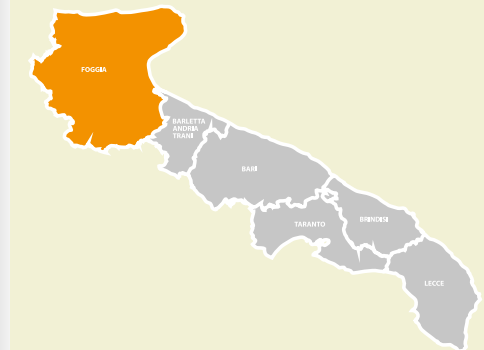
19

< 9



Ambito locale di riferimento:

Sub Appennino Dauno (FG)



Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBBR - CNR)- Bari
- Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia
- Organizzazione di Produttori Daunia & Bio Soc. Coop. a r.l. - Foggia



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA