

Settimana
della
Biodiversità
Pugliese
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

20-26 MAGGIO 2023











# "Il grano buono di Rutigliano: una eccellenza del territorio da tutelare e valorizzare"

Marcello Mastrorilli <sup>1</sup>, Angela R. Piergiovanni <sup>2</sup>, Nicola Sanitate <sup>1</sup>, Liliana Gaeta <sup>1</sup>, Laura D'Andrea <sup>1</sup>



- <sup>1</sup> CREA Centro Agricoltura e Ambiente
- <sup>2</sup> CNR Istituto di Bioscienze e BioRisorse









Il "Grano Buono di Rutigliano" o "grano scelto", così come denominato un tempo dai contadini locali, è da sempre coltivato a Rutigliano (BA), considerato il ritrovamento di un contenitore di argilla con residui di grano cotto, riportato alla luce da uno scavo archeologico eseguito nel 1979.







Il territorio in cui è coltivato, oggi rinomato per la produzione su larga scala di varietà pregiate di uva da tavola, era noto nel Regno delle due Sicilie tra i secoli XVII e XVIII per la produzione di grani pregiati coltivati per essere cotti come cariossidi intere.











Le testimonianze raccolte dagli anziani del luogo hanno confermato il ruolo primario che un tempo ha avuto tale coltura e arricchito il patrimonio di informazioni relative alle operazioni di <u>raccolta, trebbiatura e stoccaggi</u>o della granella tradizionalmente eseguite a mano.

In particolare la <u>mietitura</u> al termine della quale singole spighe tagliate erano predisposte per l'essicazione al sole al fine di <u>batterle</u> per liberare la granella dalla paglia o la laboriosa operazione della battitura della granella bagnata con un pestello di legno nella "pila", una sorta di mortaio che ciascuna famiglia appositamente costruiva.









Le cariossidi liberate dal tegumento più esterno, senza frantumare i chicchi, venivano successivamente lasciate asciugare al sole, setacciate in modo da allontanare i residui dei tegumenti esterni e conservate in barattoli di vetro.

Al termine della raccolta le spighe più belle erano portate sull'altare della Madonna del Carmine affinché la Madonna proteggesse anche il raccolto successivo.







Il "Grano Buono", sebbene presenti caratteristiche morfologiche variabili, in generale presenta piante di taglia alta (più di 120 cm) e portamento semi-eretto.

Le **spighe** biancastre hanno reste da bruno chiaro a bruno, forma fusiforme e cariossidi di colore giallo ambrato allungate.



















Il monitoraggio del territorio effettuato nell'ambito del **progetto SaVeGralNPuglia** ha confermato la presenza di tale coltura in areali circoscritti e ha consentito l'acquisizione di **granella** 

- da agricoltori locali
  - е
- dall'Azienda Agricola sperimentale "Maria Elisa Venezian Scarascia" di Rutigliano (BA) del CREA-Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, sede di Bari.













### Alla

Azienda Agricola sperimentale "Maria Elisa Venezian Scarascia" di Rutigliano (BA) del CREA-Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, sede di Bari,

è stata affidata la conservazione in situ.

Tecnici di riferimento

Marcello Mastrorilli



Nicola Sanitate









https://www.youtube.com/watch?v=ef7MTZJ8NS4&t=11s







### Alla

Azienda Agricola sperimentale "Maria Elisa Venezian Scarascia" di Rutigliano (BA) del CREA-Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, sede di Bari,

### è stata affidata la conservazione in situ.















Tradizionalmente impiegato per scopi alimentari, il "Grano buono" è coltivato dagli agricoltori locali per consumo familiare e per la preparazione di piatti tipici, come la minestra di grano e legumi, con utilizzo delle cariossidi intere.

Tale utilizzo, come dimostrato da prove effettuate in laboratorio, è giustificato dalla risposta alla cottura: la quantità di acqua assorbita e l'incremento in peso delle cariossidi risultano infatti inferiori rispetto a quelle riscontrabili per le cariossidi di grani moderni.







### Prove di cottura

tradizionale impiego ad un utilizzo come cariosside intera

Nel «grano buono di Rutigliano»

- quantità di acqua assorbita
- incremento in peso della cariosside

cariossidi di grani moderni

Dopo la cottura, le cariossidi di grano buono

- risultano tenere
- adatte ad un consumo diretto









### Gli attori locali

(Comune di Rutigliano, Associazione Portanuova e Gruppo di Azione Locale del Sud-Est Barese), considerato l'elevato interesse del mercato per i prodotti di nicchia e le materie prime della gastronomia tradizionali, hanno più volte discusso in merito alle potenzialità qualitative ed economiche del "Grano Buono di Rutigliano", stilando e sottoscrivendo un "Protocollo d'intesa" in collaborazione con Enti Pubblici di Ricerca di Bari quali

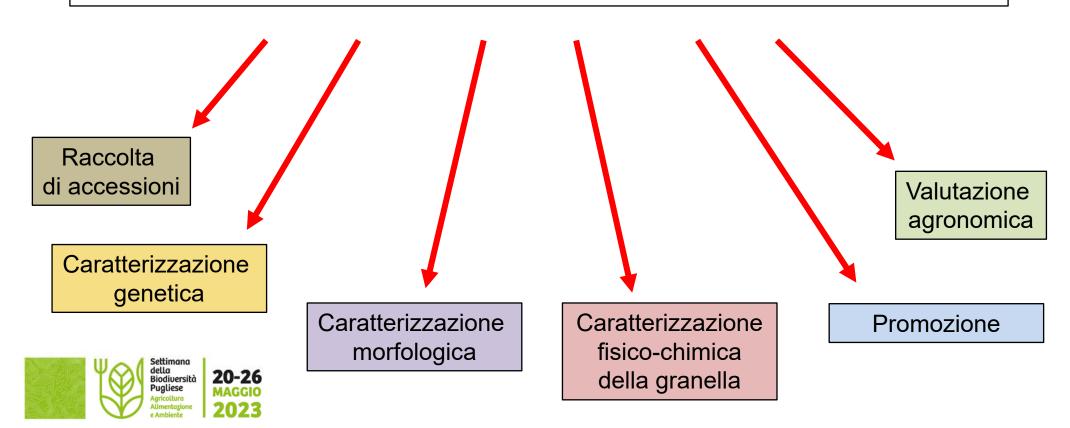
- Il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria-Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente (CREA-AA)
- il Consiglio Nazionale delle Ricerche-Istituto di Bioscienze e BioRisorse (CNR-IBBR),
- l'Università degli Studi "Aldo Moro"
- il Politecnico di Bari.

Fine ultimo del "Protocollo d'intesa"

nell'ambito del quale sono state previste attività di ricerca multidisciplinari, è stato quello di definire le caratteristiche che contraddistinguono questo grano duro in maniera univoca agevolando il processo di valorizzazione.



L'Interesse scientifico è orientato a definire le caratteristiche in maniera univoca ed alla <u>valorizzazione</u> attraverso la <u>conoscenza</u> e la <u>diffusione</u>









20-26 MAGGIO 2023

### AREALI DI COLTIVAZIONE

Ristretti areali a Rutigliano, Puglia centrale (BA)

### **DURATA DEL CICLO COLTURALE** (mesi in verde)

GEN	FER	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
GLIN	1 60	IVIAIL	AI II	IVIAU	ulu u	LUG	Auv	JLI	VIII	INOV	

### DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### Pianta

- Portamento: semi-eretto
- Altezza (culmo, spiga e reste): 120-150 cm
- Glaucescenza spiga: media

### Spiga

- Colorazione delle reste: bruno chiaro
- Colore a maturazione: bianca
- Forma: fusiforme
- Densità: media

### Cariosside

- Forma: allungato
- Colore: ambrato

### TIPO DI SVILUPPO

Invernale

### RESISTENZE

- Freddo (scala 0-9): 5-6
- Allettamento alla raccolta (scala 0-9): 7-8
- Mal bianco (scala 0-4): 2

### CARATTERI PRODUTTIVI

- Epoca di spigatura (gg da 01.04): 16-28
- Produzione per spiga: 2,73-3,36 g
- Peso di mille semi: 44-46 g







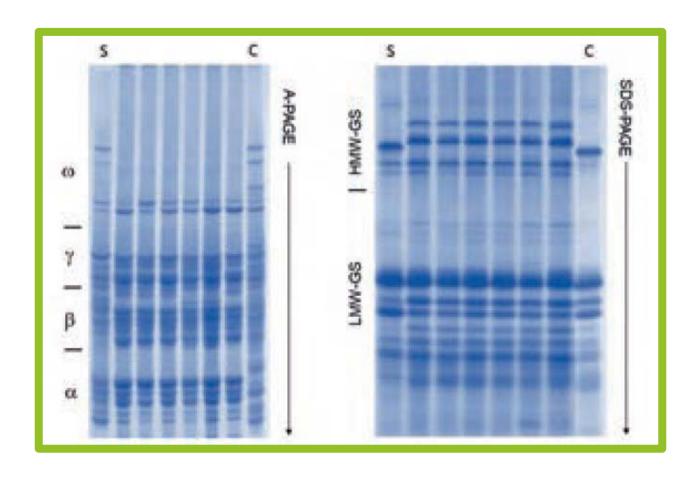


### CARATTERI SFARINATI INTEGRALI

Proteine (g/100 g <sub>ss</sub> )	11-13
Indice di giallo (b*)	15,4-16,5
Indice di bruno (100-L)	14,3-17,4
Indice di glutine (%)¹	11-15

ss: sostanza secca; <sup>1</sup> Scala della qualità: 0-45 scarsa; 45-65 accettabile; > 65 ottima.

Separazione elettroforetica monodimensionale delle gliadine (A-PAGE, a sinistra), suddivise in  $\alpha$ -,  $\beta$ ,  $\gamma$ - e  $\omega$ -e delle glutenine (SDS-PAGE, a destra), suddivise in subunità gluteniniche ad alto (HMW-GS) e a basso peso molecolare (LMW-GS), estratte da sei singoli semi di grano Buono di Rutigliano e dalle varieta di riferimento grano duro Svevo (S) e Cappelli (C).









### Fasi di crescita

### **FASE DI LEVATA**



# Settimana della Biodiversità Pugliese Agricoltura Alimentagione e Ambiente

### 20-26 MAGGIO 2023

### **FASE DI BOTTICELLA**



### FASE DI MATURAZIONE LATTEO CEROSA



Campo presso l'Azienda Agricola sperimentale "Maria Elisa Venezian Scarascia" a Rutigliano (BA) del CREA-Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, sede di Bari.

### Fasi di crescita

### FASE DI MATURAZIONE LATTEO CEROSA



### **FASE DI MATURAZIONE DI RACCOLTA**





20-26 MAGGIO 2023

Campo presso l'Azienda Agricola sperimentale "Maria Elisa Venezian Scarascia" a Rutigliano (BA) del CREA-Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, sede di Bari.

### SPIGA, SPIGHETTA E CARIOSSIDI







### **QUALITÀ MERCEOLOGICA**

peso dei mille semi = 68 ÷ 82 g cariossidi più grosse rispetto a quelle delle varietà moderne (≈ 50 g)

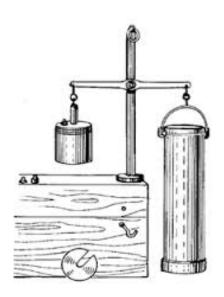
peso ettolitrico ≈ 80 kg Hl<sup>-1</sup>

# Simeto Simeto Grano Buono (laffaldano) Grano Buono (laffaldano) Senatore Cappelli Kamut

### **QUALITÀ TECNOLOGICA**

Le caratteristiche della cariosside (tenore proteine, glutine, ceneri) sono simile a quello delle varietà commerciali





### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Proprietà fisiche	Grano Buono (Renna)	Simeto	Grano Buono (Iaffaldano)	Kamut	Senatore Cappelli
Peso 1000 semi (g)	82,1	76,2	67,5	57,0	53,7
Peso ettolitrico (kg hl <sup>-1</sup> )	79,1	77,3	77,2	77,9	77,6
Proprietà chimiche					
Umidità (%)	8,3	8,1	8,5	8,3	8,2
Proteine (%)	12,6	12,3	13,7	12,5	13,5
Glutine (%)	11,0	11,6	11,7	10,1	11,9
Ceneri (%)	1,2	1,9	1,4	2,0	1,9







### **ASPETTO DELLA CARIOSSIDE**







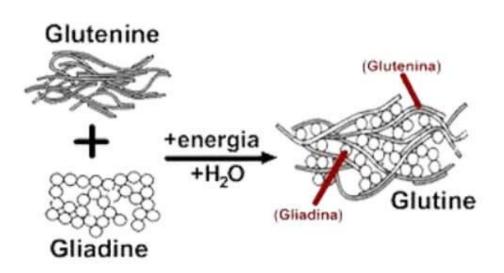


### **QUALITÀ TECNOLOGICA**

proteine di riserva della cariosside (gliadine e glutenine)



- elettroforetiche (A-PAGE, SDS-PAGE, IEFxSDS-PAGE)
- cromatografiche (RP-HPLC)





### **CARATTERIZZAZIONE GENICA**

- ❖ localizzazione cromosomica dei geni che presiedono alla sintesi di alcune componenti proteiche
  - ❖ loci gliadinici *Gli-1* e gluteninici *Glu-1* e *Glu-3*
- ❖ identificazione di componenti proteiche associate a migliori proprietà qualitative
  - ❖ loci Gli-B1/Glu-B3



### **AGROTECNICA**



### risultati:

modesto valore agronomico (≈1,5 t ha<sup>-1</sup>)

eccessivo sviluppo in altezza (> 1,2 m)

### rimedi:

semine rade (< 200 semi m<sup>-2</sup>)

contenimento degli apporti azotati (<100 kg di N applicati in 2-3 epoche)



### **NEI SISTEMI COLTURALI**

Può essere un'alternativa all'abbandono

Può essere utile per il ripristino della fertilità del terreno







### Logo del grano buono

# grano :buono di rutigliano

### Feste del Grano Buono Di Rutigliano







Domenica 7 Luglio 2019 nel Borgo Antico

dalle ore 19.00
ARTE CULTURA TRADIZIONE
Musche, datus populari e





