



*Alla base di tutto,
il Seme*



**SOCIETÀ
PRODUTTORI
SEMENTI S.p.A.**

Seme commerciale **Catalogo 2025-2026**



Indice varietà

SEME COMMERCIALE

Frumento Duro

Achille	Anche BIO	10
Aureo		11
Giglio	Novità	12
Maciste		13
Minosse		14
San Carlo		15
Svevo		16
SY Atlante		17
Telemaco		18
Verace		19
Zante	Novità	20

Frumento Tenero

ACA 320		32
Calisol	Trinciato	33
Ilaria	Anche BIO	34
KWS Constellum	Novità	35
KWS Criterium	Novità	36
KWS Milanum	Novità	37
KWS Sphere	Trinciato	38
Minerva		39
Pasodoble		40
Porticcio		41
Solehio		42
Tiger MIX	Novità	43
Vittorio		44
Zandalee	Novità	45

Orzo

Amistar	Polistico	48
Explora	Anche BIO Polistico	49
Opale	Polistico	50
RGT Planet	Distico	51
Sirio	Distico	52
Tea	Distico	53
Zircone	Novità Distico	54

Triticale

Conero	56
Quirinale	57
Pitino	Novità 58

Avena

Flavia	60
Fulvia	61
Irina	62

Grano Monococco

Hammurabi	64
Norberto	65

Favino

Chiaro di Torrelama	Anche BIO 68
Enrico	69
Rumbo	70
Scuro di Torrelama	71

Pisello proteico

Aviron	74
Orchestra	75

Cece

Maraglia	78
Pascià	79
Reale	80
Sultano	81

Lenticchia

Itaca	84
-------	----

Erba medica

Gamma	86
Itaca	87



Chi Siamo

SOCIETÀ PRODUTTORI SEMENTI S.P.A.

Società Produttori Sementi è un marchio storico italiano rinomato tra le aziende sementiere italiane più antiche. Fondata nel 1911 da Francesco Todaro, esperto accademico nella ricerca delle genetica vegetale, è da sempre impegnata nello sviluppo della coltura dei cereali in Italia e nel mondo. L'attività di produzione, selezione e commercializzazione di sementi trova le sue fondamenta nell'attività interna di Ricerca e Sviluppo (sinergia tra le storiche R&D Isea e PSB), la quale si pone come obiettivo il miglioramento genetico e la costituzione di nuove varietà vegetali performanti, che rispondano alle imprescindibili esigenze del mercato: produttività, qualità e sfida ai cambiamenti climatici che inevitabilmente si ripercuotono su tutto il settore agricolo e agroalimentare.

Anche in questa annata così difficile per gli eventi climatici ed ambientali, l'Azienda vuole mantenere fede al suo impegno: promuovere **sementi di qualità** per l'agricoltura italiana, senza tuttavia perdere di vista l'obiettivo di implementare le quote di mercato estero. Le strategie e la mission aziendale si focalizzano da sempre sulla qualità del prodotto per garantire al consumatore finale quegli standard qualitativi che hanno caratterizzato l'Azienda in tutti questi anni di attività. La fusione e la costituzione del nuovo gruppo Società Produttori Sementi SpA, avvenuta nel gennaio del 2022 hanno consentito l'ampliamento del portfolio varietale, che spazia oggi dalle sementi di grano duro e tenero, alle leguminose da granella (ceci, piselli, favini, lenticchie, ecc...) sino alle oleaginose, dove, oltre alle sementi di girasole, sono state inserite varietà di cartamo, nuovi prodotti sostenibili ricercati anche dal mercato degli eco-combustibili.

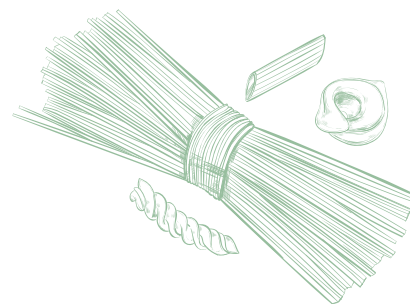
A tutto ciò si aggiungono le sementi di triticale e le foraggere per la zootecnia, ed i miscugli per il miglioramento della biomassa e della qualità in post-raccolto. Tutte le sementi sono certificate per la tracciabilità, la qualità e la sicurezza dell'utilizzatore finale. Grazie a questo portfolio varietale è possibile soddisfare ogni esigenza colturale e rispondere alle diverse peculiarità pedo-climatiche che caratterizzano i differenti areali geografici italiani ed esteri.

Accreditation ELITE

Società Produttori Sementi S.p.A., quale eccellenza italiana di spicco nel settore sementiero, che da sempre ha investito in Ricerca e Innovazione, è stata accreditata e ammessa al programma ELITE-CDP LOUNGE.



La storia della pasta



Nel corso dei secoli la pasta vive una lunga e progressiva evoluzione da realtà informe (l'impasto primordiale detto *puls*) da cui si estrae la forma base (gnocchi da un lato, la sfoglia dall'altra) fino alla diversificazione del prodotto (elementi filiformi o a strisce), alla sua miniaturizzazione (pastine) e alla successiva sofisticazione (es. tortelli e ravioli).

Si prepara per consumarla subito come "pasta fresca" o si fa essiccare per riutilizzarla in un secondo tempo come "pasta secca".

La pasta fresca

Molti secoli prima della nascita di Gesù, i Greci e gli Etruschi erano già abituati a produrre e a consumare i primi tipi di "pasta" fresca. La prima indicazione dell'esistenza di qualcosa di simile alla sfoglia risale al primo millennio a. C., alla civiltà greca. La parola greca *laganon* era usata per indicare un foglio grande e piatto di pasta tagliato a strisce. Da *laganon* derivano il *laganum* latino, che Cicerone cita nei suoi scritti (anche se non era cotto in acqua) e il nostro termine lasagne.



Lavorazione della pasta fresca,
da Bartolomeo Scappi, Opera,
Venezia, 1570.

La pasta secca

La pasta acquista una grande importanza storica nel momento in cui diventa alimento a **lunghissima conservazione**, capace di far superare carestie e lunghi spostamenti. Questo momento si lega alla scoperta da parte dell'uomo della differenza tra i due tipi di grano: il grano tenero e il grano duro e alla capacità del grano duro di garantire lunga durata ai prodotti da questo ricavati. Gli storici sono ormai concordi nel collocare questo fatto in epoca medievale e in Sicilia.

Le differenze climatiche influirono sulla possibilità di coltivare i due diversi tipi di grano: il grano duro prosperava nei climi caldi, il grano tenero a latitudini più settentrionali. Per questo assistiamo alla diffusione, in parallelo, di due tipi di pasta: la pasta fresca di grano tenero (impastata con uova per garantirne la "tenuta") e la pasta secca di grano duro.

Recenti studi dimostrano un ruolo significativo delle comunità ebraiche nella diffusione della coltivazione del grano duro in Sicilia e nel suo impiego per la produzione di pasta filiforme e secca tra il II e il V secolo, prima ancora dell'avvento degli Arabi, e della sua diffusione nel Mediterraneo per opera degli stessi mercanti Ebrei. Gli Arabi, in ogni caso, furono determinanti, per tutta la durata della loro permanenza sull'isola, nel favorire la diffusione della pasta siciliana, che già nel IX secolo compariva in vari formati, nel libro di cucina di Ibran'al Mibrad.

La pasta fresca in forma di sfoglia, confezionata con grano tenero e chiamata oggi lasagna potrebbe discendere direttamente dal *lāganon* dei Greci e dalle *lagana* dei Romani. La pasta filiforme secca confezionata con grano duro proverrebbe, invece, dalla parte orientale dell'impero romano nei primi secoli dopo Cristo, con attestazione in Sicilia già nel IX secolo.



La preparazione degli spaghetti essiccati in una tavola del *Theatrum Sanitatis* di Ububchasym de Baldach, fine del XIV secolo
(Roma, Biblioteca Casanatense, cod. 4182)



Frumento Duro

A close-up photograph of several green wheat spikes. The spikes are covered in long, thin, golden-brown awns that radiate outwards. The wheat heads are in various stages of growth, with some showing more developed grains. The background is a soft-focus field of similar wheat plants under a clear blue sky.



Frumento Duro

RIEPILOGO GAMMA

Varietà	Ciclo	Tipo	Resa	Proteine	Glutine	Colore
Achille	M	PR	★★★★★	★★	★★★★★	★★
Aureo	M	SQ	★★	★★★★★★	★★★★★★	★★
Giglio Novità	M	Q	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
Intenso	T	Q	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★★
Maciste	M	PR	★★★★	★★★★	★★	★★★★
Minosse	M	Q	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★
Puro	M	Q	★★★★	★★★★★★	★★★★★★	★★★★
San Carlo	T	Q	★★	★★★★★★	★★★★★	★★★★
Svevo	P	Q	★★★★	★★★★★★	★★	★★★★★
SY Atlante	M	PR	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
Telemaco	P	Q	★★★★	★★★★★	★★★★	★★
Verace	M	Q	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
Zante Novità	M	PR	★★★★★	★★★★	★★	★★

T Tardivo
M Medio
P Precoce



PR: Produttivo



Q: Qualitativo



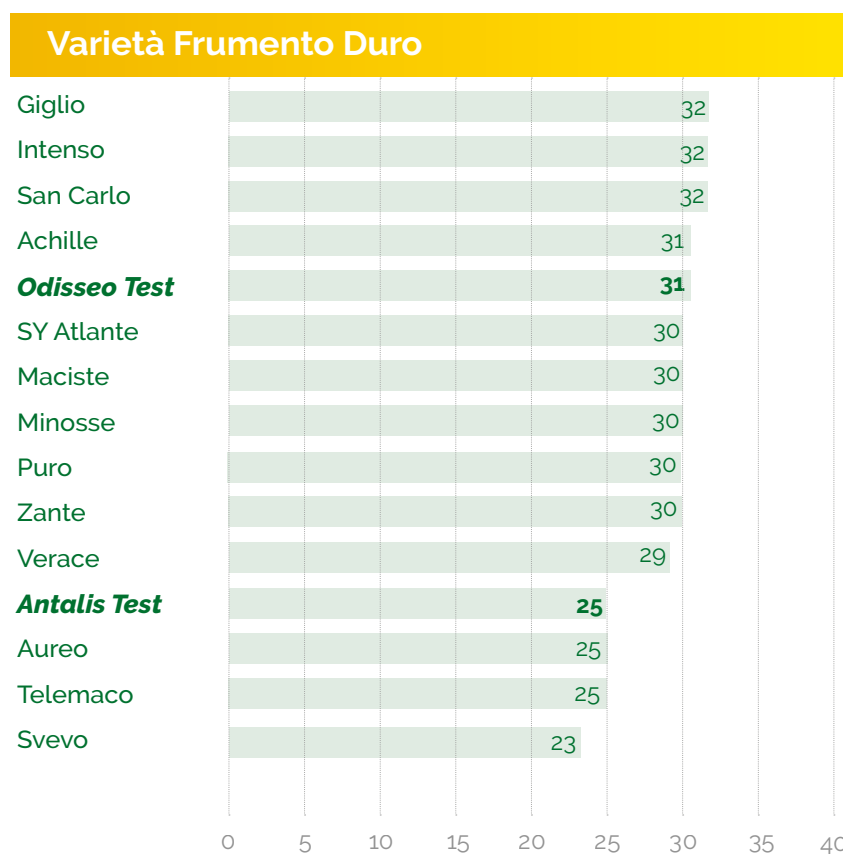
SQ: Super qualitativo

Vitrosità	Peso specifico	Tolleranza Patologie	Capacità accestimento	Facilità di coltivazione	Risposta agli input
★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★
★★★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★
★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★
★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★
★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★
★★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★
★★★★★	★★★★	★	★★★★	★★★★	★★★★★
★★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
★★★★★	★★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★★	★★★★
★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★
★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
★★★★	★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★

- ★ Scarso
- ★★ Medio
- ★★★ Buono
- ★★★★ Molto buono
- ★★★★★ Ottimo

Epoche di spigatura

MEDIA IN GIORNI DAL 1° APRILE



Areali di coltivazione

GAMMA



Centro Sud



Italia intera



Centro Nord

	Ciclo precoce	Ciclo medio	Ciclo tardivo
 Elevata Produttività		Achille Maciste SY Atlante Zante	
 Produzione e Qualità	Svevo Telemaco	 Giglio Minosse Puro Verace	Intenso San Carlo
 Alta Qualità		Aureo	



Frumento Duro

Achille

"Il Cavallo di battaglia"

Punti di forza

Una garanzia per
la produzione

Buona tolleranza
alla fusariosi

Riferimento di mercato
per l'agricoltura bio



Consigli sulla semina

Dose di semina: 206-233 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 370-420

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	buono
Colore ariste	bruno

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	basso
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	buona
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Indice di glutine	ottimo
Intensità colore semola	basso

Frumento Duro

Aureo

*"L'oro per il marchio
Voioello"*



Punti di forza

Progettato per la filiera
della pasta Voioello

Eccezionale livello
qualitativo

Ottima resistenza
allo stress idrico

Consigli sulla semina

Dose di semina: 200-228 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 360-410

Note: Adatto a semine precoci



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	media
Colore ariste	chiaro

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	suscettibile
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	medio
Vitrosità	ottima
Contenuto proteico (%)	ottimo >14%
Indice di glutine	ottimo
Intensità colore semola	medio

Frumento Duro

Giglio

Novità

"Il prodotto giusto"

Punti di forza

Ottimo equilibrio
tra resa e qualità

Rapido riempimento
e chiusura del ciclo



Prodotto
e Qualità

Consigli sulla semina

Dose di semina: 206-233 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 370-420

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

Areale
di semina:
Tutti gli areali



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	buona
Colore ariste	arancione

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	buona
Contenuto proteico (%)	medio > 12%
Indice di glutine	buono
Intensità colore semola	buono

Frumento Duro

Maciste

"L'eroe in campo"

Punti di forza

Elevata fertilità
della spiga

Resistenza
alla patologia

Buon connubio tra
produzione e qualità



Consigli sulla semina

Dose di semina: 212-241 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 360-410

Note: Evitare densità eccessive



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	bassa
Colore ariste	chiaro

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	mediamente suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	ottimo
Peso ettolitrico	ottimo
Vitrosità	media
Contenuto proteico (%)	buono >13%
Indice di glutine	medio
Intensità colore semola	medio

Frumento Duro

Minosse

"Il Re della qualità"

Punti di forza

Ottima qualità
merceologica

Buona adattabilità
ai differenti areali

Perfetta risposta
agli stress idrici

Consigli sulla semina

Dose di semina: 211-239 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 380-430

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali



Produzione
e Qualità



Areale
di semina:
Tutti gli areali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	ottima
Colore ariste	bruno

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente suscettibile
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	suscettibile
Fusariosi della spiga	suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	buona
Contenuto proteico (%)	ottimo >14%
Indice di glutine	buono
Intensità colore semola	buono

Frumento Duro

San Carlo

"Perchè l'esperienza conta"

Punti di forza

Approvato dalla
filiera De Cecco

Varietà da filiera top quality

Elevato peso dei mille semi

Ottima resistenza
all'allettamento

Consigli sulla semina

Dose di semina: 224-253 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 380-430

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	ottima
Colore ariste	nero

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente suscettibile
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	suscettibile
Fusariosi della spiga	mediamente suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	ottimo
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	ottima
Contenuto proteico (%)	ottimo >14%
Indice di glutine	ottimo
Intensità colore semola	buono

Frumento Duro

Svevo

“Una miniera di proteine”

Punti di forza

La varietà più precoce per la filiera

Eccezionale connubio fra resa e livello proteico

Riferimento per la qualità ed adattabilità in ambienti difficili

Consigli sulla semina

Dose di semina: 188-214 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 360-410

Note: Possibili le semine tardive, non eccedere con la quantità di seme



Produzione e Qualità



Areale di semina:
Centro Sud

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	bassa
Colore ariste	bruno

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	suscettibile
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	ottima
Contenuto proteico (%)	ottimo >14%
Indice di glutine	medio
Intensità colore semola	buono

Frumento Duro

SY Atlante

"Per reggere ogni sfida"



Punti di forza

Il giusto mix tra qualità
e produttività

Produzione stabile
nei diversi ambienti

Ottimo colore ed
elevata vitrosità



Consigli sulla semina

Dose di semina: 181-205 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 370-420

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	buona
Colore ariste	chiaro

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	suscettibile
Ruggine bruna	tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	basso
Peso ettolitrico	ottimo
Vitrosità	buona
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Indice di glutine	buono
Intensità colore semola	buono

Frumento Duro

Telemaco

*"Il feeling giusto
per la filiera"*

Punti di forza

Approvato dalla
filiera De Cecco

Varietà precoce per le zone
a stress idrico

Grande capacità di
accestimento ed emergenza

Perfetta combinazione
tra produzione e qualità

Consigli sulla semina

Dose di semina: 193-219 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 360-410

Note: Evitare densità eccessive



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	media
Colore ariste	bruno

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente suscettibile
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	mediamente suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	buona
Contenuto proteico (%)	ottimo >14%
Indice di glutine	ottimo
Intensità colore semola	buono

Frumento Duro

Verace

*"Passione e
qualità italiana"*

Punti di forza

Approvato dalla
filiera De Cecco

Adatto alla coltivazione
in ogni areale

Eccezionale connubio fra
resa e livello proteico

Buona tolleranza verso
le patologia e il SBCMV

Consigli sulla semina

Dose di semina: 218-247 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 370-420

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali



Prodotto
e Qualità



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	ottima
Colore ariste	arancione

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	tollerante
Ruggine bruna	tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	ottimo
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	media
Contenuto proteico (%)	buono >13%
Indice di glutine	buono
Intensità colore semola	ottimo

Frumento Duro

Zante

Novità

"Andiamo dove vuoi"



Punti di forza

Ottimo potenziale
produttivo sui suoli fertili

Moderatamente
tollerante al SBCMV

Pianta rustica ed
adattabile



Consigli sulla semina

Dose di semina: 200-228 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 360-410

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	buona
Colore ariste	chiaro

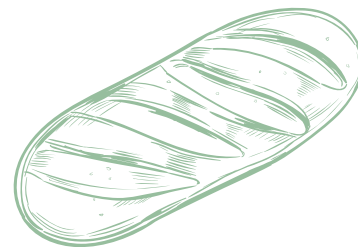
Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	suscettibile

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	basso
Vitrosità	buona
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Indice di glutine	medio
Intensità colore semola	basso

La storia del pane



Quella del **pane**, è una **storia che comincia in un tempo lontanissimo**, da farine ricavate da cereali selvatici, antenati del frumento monococco domesticato (dapprima orzo, miglio e segale, poi farro e frumento). Il pane è un alimento universale: oggi non c'è paese al mondo nella cui tradizione culinaria non sia presente una qualche forma di pane.

Dalla Mesopotamia alle tavole del mondo intero, **il pane è stato il simbolo della cultura**, della storia e dell'antropologia, della fame e della ricchezza, della guerra e della pace. Non solo questo alimento apparentemente semplice porta con sé una storia che si è fusa con quella delle civiltà, ma è anche stato un **alimento di base** e indispensabile per la sopravvivenza dei popoli.

Chi inventò il pane?

Numerosi archeologi, antropologi e storici hanno indagato a proposito delle **origini del pane**. In questi ultimi anni, il team di ricercatori delle università di Copenaghen, Londra e Cambridge ha lavorato sui reperti di epoca natufiana ritrovati durante gli scavi a **Shubayqa**, un sito archeologico nel nord-est della Giordania scoperto negli anni '90. Gli scavi hanno riportato alla luce le tracce delle comunità di cultura natufiana, che costruivano piccoli villaggi utilizzati come campi-base dove gli abitanti tornavano periodicamente. I resti di un focolare forniscono le **prime prove che si facesse il pane già quattordicimila anni fa**, e quattro millenni prima dell'inizio dell'agricoltura.

I risultati, divulgati recentemente su *Proceedings of the National Academy of Science* illustrano che almeno 24 tra i 642 frammenti di cibo ritrovati risalirebbero a delle briciole di pane. Il pane inventato dagli abitanti di Shubayqa doveva essere piatto, un po' bruciacchiato, simile a una Pita mediorientale primitiva, e molto proteico. I nostri antenati non conoscevano ancora i principi della lievitazione, ma la loro ricetta non era affatto scontata.

I **cereali** (semi di orzo e grano selvatico, antenati del frumento domesticato) venivano spezzati, liberati dal guscio, tritati e setacciati. Questa farina, veniva in seguito amalgamata all'acqua a formare un impasto da cuocere sulle braci o sulle pietre roventi. Una tale complessità, fa pensare all'esigenza di "congegnare" cibi più nutrienti, più facili da conservare, rispetto a quelli disponibili in natura.

Il pane è vero e proprio sinonimo dell'ingegno umano. Le tecniche di trasformazione del grano furono per l'uomo una via verso l'evoluzione e la civilizzazione. Dalle primordiali poltiglie di semi di cereali macinati a mano, pietra contro pietra, impastati con l'acqua e cotti accanto al fuoco, l'uomo ha imparato a migliorare il suo prodotto. In questo processo agricolo, tecnologico e gastronomico, un capitolo fondamentale, lo hanno scritto le due grandi civiltà della Mezzaluna fertile, quella dei Sumeri, in Mesopotamia, e quella dell'Antico Egitto.

Il pane come oggetto sacro e metafora di trasformazione

Il pane, ancora oggi è chiamato *aish*, "la vita", in arabo egiziano e la parola *ninda*, "pane", appare sulle tavolette sumere fin dalla prima invenzione della scrittura, nel 3600 a.C. Il suo pittogramma è la forma di una ciotola rotonda che serviva ad impastarlo.

In effetti, all'epoca in cui i **Romani** si nutrivano di un semplice porridge di farina e i Greci di una sfoglia cotta sul fuoco, gli **Egizi** erano capaci di mettere in tavola pagnotte gonfie e appetitose.

Avevano scoperto gli effetti considerati quasi "magici" della fermentazione, quella che più tardi sarebbe stata chiamata "lievitazione naturale".

Al tempo, il fenomeno era considerato di origine quasi soprannaturale e la sua osservazione empirica, era stata più o meno casuale. Per ottenere il magico risultato, un impasto di pane "azzimo" (acqua, latte e orzo e farina di miglio) dimenticato per qualche tempo, cominciò a fermentare e, in seguito cotto, si rivelò soffice e digeribile.

Per ottenere la trasformazione, bastava quindi aggiungere all'amalgama di chicchi macinati ed acqua, un pezzetto di pasta avanzata il giorno prima. La "pasta madre" per questo veniva gelosamente custodita - come fosse cosa sacra - in ogni casa egizia. Grazie a questo piccolo sistema **gli Egizi divennero maestri indiscussi nell'arte della panificazione**, e si guadagnarono l'appellativo di mangiatori di pane. Nella terra dei faraoni, la lista delle vivande che si portavano nell'oltretomba comprende almeno quindici nomi per indicare altrettanti tipi di pane.

Più tardi i segreti della panificazione furono trasmessi ai Greci, che attribuivano al pane importanti significati religiosi. La **professione di fornaio godeva di grande prestigio**, l'erede dell'alchimista, del fabbro, della sua padronanza del metallo e di tutto ciò che veniva dalle profondità della terra. Era il guardiano del fuoco, colui che donava veramente al pane la sua forma definitiva, la sua identità. Ogni città aveva un forno pubblico, lo spazio organizzato attorno alla cottura dell'impasto, adibito alla sperimentazione. Le casalinghe greche impastavano il loro pane e lo portavano a cuocere dal fornaio, sotto la protezione spirituale della dea Demetra "Madre terra" e "dea del pane", del grano e dell'agricoltura, artefice del ciclo delle stagioni, della vita e della morte.

L'idea del pane infatti era strettamente legata alla fecondità della terra. Il chicco di grano era iscritto nel cuore dei misteri di Eleusi, città ad ovest di Atene, dove si recavano pellegrini venuti da tutto il perimetro del mediterraneo. Al centro dei **riti agrari** celebrati nel santuario di Demetra, si trovava la morte simbolica del seme di frumento che, una volta sepolto nelle profondità della terra, germogliava per donare una nuova spiga.

Fare il pane è un'arte

Il poeta Archestrato di Gela (IV secolo a. C.), buongustaio e cuoco, è uno dei primi a fare dell'arte gastronomica un argomento di versi. Nell'*Hedypatheia*, l'autore racconta le gesta di un raffinato uomo siculo che ha girato il mondo antico e si diverte a scrivere le sue esperienze gastronomiche, in una sorta di anticipazione del *Galateo*.

I versi del poeta fanno notare come uno dei maggiori pregi e difficoltà nell'arte della panificazione, era quella di creare un pane bianco, addirittura bianco come la neve. Gli allievi Greci svilupparono la professione di panettiere, perfezionando le tecniche di impasto e cottura, utilizzando lieviti di vino per far alzare la pasta e aggiungendo spezie ed aromi con notevole creatività, tanto che arrivarono a **produrre più di 70 tipi di pane diversi**. Si citano per esempio il *semidelites*, pane nobile fatto con il fior di farina di frumento; la *bromite*, da *bromos* che significa "avena"; la *matza*, una focaccia con farina d'orzo acquistabile ancora oggi ad Atene. Intorno all'inizio del V secolo a.C. inventarono il mulino a tramoggia Olynthe che alleggeriva il lavoro dei mugnai.



Casa del fornaio - Pompei

E nell'antica Roma? Come in tutte le grandi civiltà mediterranee, anche qui il significato simbolico del pane era alquanto rilevante. Nell'antica Roma dal I secolo a.C, nelle case e sulle tavole, durante i pasti, il pane non mancava mai. Era un alimento così importante che era sempre servito anche nei *popinae* (le trattorie dell'epoca), in abbinamento a piatti caldi a base di legumi, verdure, carne e pesce. Esistevano quindi un buon numero di pani, tutti diversi per ogni tipo di companatico.

Pare che a portare a Roma il segreto della panificazione siano stati i prigionieri elleni catturati in Macedonia. La domanda era a volte così grande che, quando il grano mancava in Italia, lo si importava dall'Egitto e dal Nord Africa. Sotto Traiano, compare la categoria dei mugnai e successivamente quella dei fornai panettieri: riuniti in corporazioni i cui diritti sono garantiti dall'imperatore, sono nominati *pistores*, nome ripreso dai panettieri francesi (*pestores*) fino al IX secolo.

Il pane nell'età moderna

Nell'epoca moderna, il legame intimo tra il potere, il popolo e il pane, si solidifica sotto forma di un'alleanza o di una lotta di classe. Il pane diventa un servizio pubblico, il cui prezzo è tassato e fisso. Ma quando il prezzo del grano, e quindi del pane, è particolarmente alto, il popolo e l'economia sono a rischio. Numerose sono le rivolte (le c.d. guerre del pane) nell'epoca moderna. Nel 1628 a Milano, la siccità, la guerra e l'incapacità gestionale dei governanti portano a un rincaro dei prezzi del pane. Nel romanzo storico de "I Promessi Sposi", Manzoni narra l'assalto al forno di Milano durante la carestia.

Tra i tanti esempi, la rivolta popolare del 1789 contro Maria Antonietta, a cui è attribuita la famosa citazione "Se non hanno più pane, che mangino brioches", che avrebbe pronunciato riferendosi al popolo affamato. In **Francia**, le guerre del pane scoppiate in diverse città, prefigurano la marcia parigina del 1789. E ancora, nel 2011, la protesta per l'ingiustificato aumento dei generi alimentari, propagatasi dall'Algeria alla Giordania: circa cinque mila persone scesero in piazza a Amman per protestare contro gli aumenti del prezzo pane e degli alimenti in genere.

Il pane rappresenta tutt'oggi per l'uomo il riscatto dalla fame ma anche il simbolo della capacità di evolversi. Lo ritroviamo come elemento portante di tutta quella ritualistica relativa al ciclo della vita e ai cicli stagionali. Ovunque la sua produzione, preparazione e consumo sono accompagnati da gesti, preghiere, formule e riti di propiziazione e ringraziamento. Allo stesso tempo, questo alimento riveste una grande importanza nel consumo comunitario del pasto, nella necessità di dividerlo e di offrirlo agli altri.



A close-up photograph of several wheat spikes. The spikes are green and yellow, with long, thin awns extending from the grains. The background is blurred, showing more wheat and some green foliage. A blue rectangular overlay is positioned at the bottom right of the image, containing the text 'Frumento Tenero' and a stylized wheat leaf icon.

Frumento Tenero



Frumento Tenero

RIEPILOGO GAMMA

Varietà	Ciclo	Tipo	Resa	Proteine	Qualità trasformazione
ACA 320	MP	FF	★★	★★★★★	★★★★★
Calisol	MT	FP	★★★★★	★★★★	★★★★★
Ilaria	MP	FP	★★★★	★★★★	★★★★★
KWS Constellum 	MT	FF	★★★★	★★★★★	★★★★★
KWS Criterium 	MT	FF	★★★★	★★★★★	★★★★★
KWS Milanum 	MT	FP	★★★★★	★★★★	★★★★
KWS Sphere	MT	FP	★★★★★	★★★★	★★★★
Minerva	MP	FP	★★★★★	★★★★	★★★★
Pasodoble	MP	FP	★★★★★	★★★★	★★★★★
Porticcio	MP	FP	★★★★★	★★★★	★★
Solehio	MP	FP	★★★★★	★★★★	★★
Vittorio	MP	FP	★★★★	★★★★	★★★★
Zandalee 	MP	FP	★★★★★	★★★★★	★★★★

MP Medio-precocce
MT Medio-tardivo

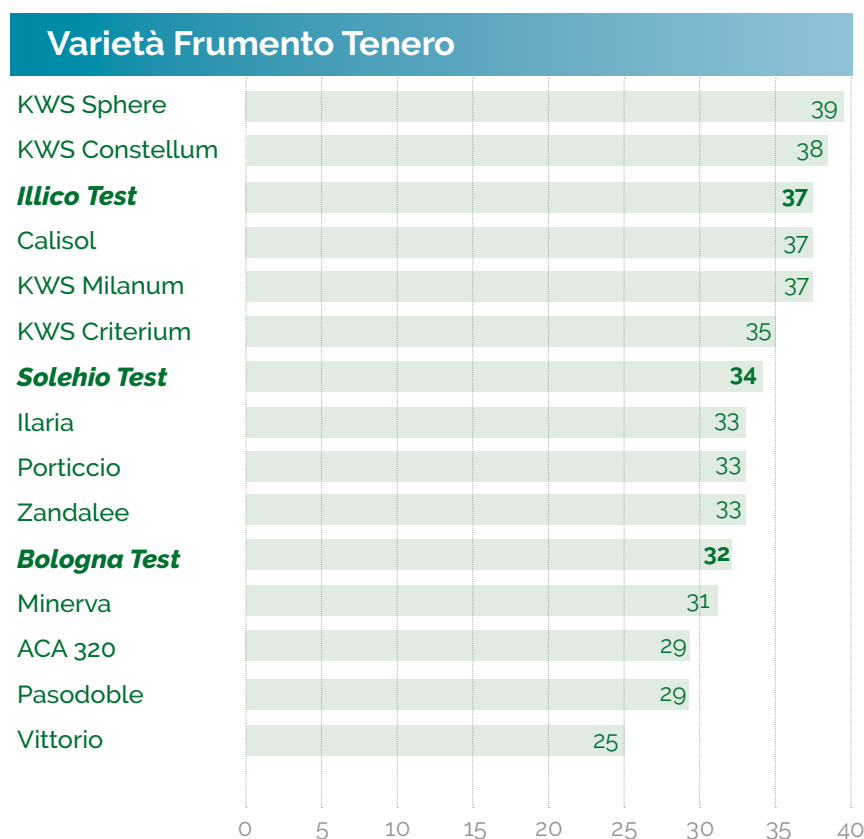


Peso specifico	Tolleranza Patologie	Facilità di coltivazione	Risposta agli input	Tolleranza al Chlortoluron	Alternatività	Altre attitudini produttive
★★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	si	si	
★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	si	no	Trinciato+fieno
★★★★★	★★★★★★	★★★★★	★★★★	si	no	Trinciato+fieno
★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★★	si	no	
★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★★	si	no	
★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	no	no	
★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	si	no	Trinciato+fieno
★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	si	si	
★★★★★	★★	★★★★★★	★★★★★	si	no	
★★★★	★★★★	★★★★★★	★★★★	no	no	
★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	si	no	
★★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	si	si	
★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★★	si	no	

★ Scarso
 ★★ Medio
 ★★★ Buono
 ★★★★ Molto buono
 ★★★★★ Ottimo

Epoche di spigatura

MEDIA IN GIORNI DAL 1° APRILE



Frumento Tenero GAMMA	Varietà Ciclo Medio-precoce Tipo Bologna	Varietà Ciclo Medio-tardivo Tipo Illico
 FF Frumento di Forza	 ACA 320 Tiger Mix	 KWS Constellum  KWS Criterium
 FP Frumento Panificabile	Ilaria Minerva Pasodoble Porticcio Solehio Vittorio  Zandalee	 KWS Milanum
 FB Frumento Panificabile o da Biomassa		Calisol KWS Sphere



Frumento Tenero

ACA 320



"La forza della precocità"

Punti di forza

Ideale per le filiere
di qualità

Parametri qualitativi
sempre bilanciati

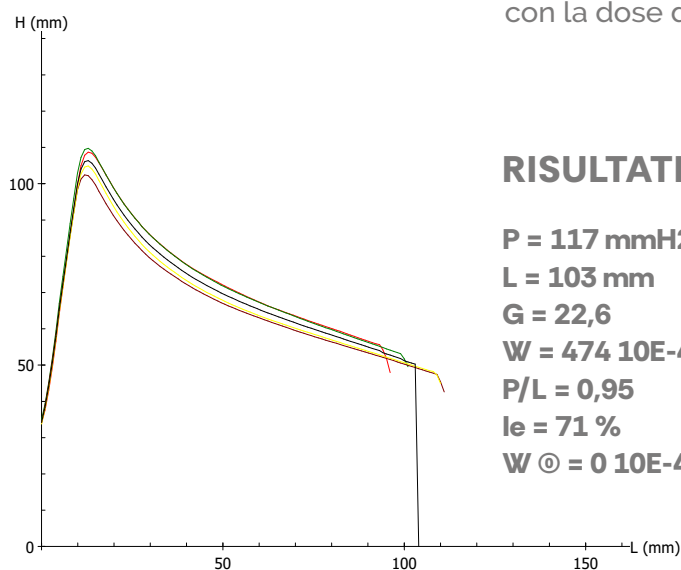
Particolarmente
tollerante la patologia

Consigli sulla semina

Dose di semina:
169-191 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²)
380-430

Note: Attenzione a
non eccedere
con la dose di semina



RISULTATI

P = 117 mmH₂O

L = 103 mm

G = 22,6

W = 474 10E-4J

P/L = 0,95

le = 71 %

W © = 0 10E-4J

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	media
Alternatività	alternativo
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	ottimo
Hardness	hard
Contenuto proteico (%)	ottimo >14%
Colore granella	rosso
W	> 450
P/L	0,9-1,1

Frumento Tenero

Calisol

"Per non sbagliare mai"

Punti di forza

Perfetto per chi pianifica
il secondo raccolto

Ottima tenuta
all'allettamento

Un vero panificabile
superiore



Ciclo Medio-tardivo



FP
Frumento
Panificabile



Trinciato

Consigli sulla semina

Dose di semina: 194-220 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 380-430

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	mutica

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium/hard
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	220-260
P/L	0,4-0,6

Frumento Tenero

Ilaria

"L'anti fusarium"

Punti di forza

Ottima tolleranza alla fusariosi della spiga

Farina particolarmente estensibile

Tollerante al SBCMV

 **Ciclo Medio-precoce**

 **Anche BIO**

 **FP**
Frumento
Panificabile

Consigli sulla semina

Dose di semina: 194-220 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 380-430

Note: Non sono consigliate le semine tardive

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	media
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	mutica

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	tollerante
Ruggine bruna	tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	160-180
P/L	0,4-0,6

Frumento Tenero

KWS Constellum

Novità

*"La forza
della novità"*

Punti di forza

Ottima qualità molitoria

Ottima tenuta
all'allettamento

Ottima sanità della pianta
in relazione alla classe
di riferimento



Ciclo Medio-tardivo



FF
Frumento
di Forza

Consigli sulla semina

Dose di semina: 191-215 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 400-450

Note: Non sono consigliate
le semine tardive, soffre i ristagni

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	alto
Hardness	hard
Contenuto proteico (%)	ottimo >14%
Colore granella	rosso
W	> 400
P/L	0,4-0,6

Frumento Tenero

KWS Criterium

Novità

"Il tenero di forza che tutti aspettavano!"

Punti di forza

Ottima adattabilità
a tutti gli ambienti

Molto produttivo
come FF

Adatto ad essere
intensificato



Consigli sulla semina

Dose di semina: 201-225 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 420-470

Note: Sensibile al Chlortoluron

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	ottima
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium/hard
Contenuto proteico (%)	buono >13%
Colore granella	rosso
W	> 300
P/L	0,4-0,6

Frumento Tenero

KWS Milanum

Novità

"Un carico da 90!"

Punti di forza

Profilo alveografico
equilibrato

Ottima tenuta alle
malattie

Rese eccezionali
in ogni situazione

Ciclo **Medio-tardivo**

FP
Frumento
Panificabile

Consigli sulla semina

Dose di semina: 194-220 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 380-430

Note: Sensibile al Chlortoluron

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	media
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	medio
Hardness	medium
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	160-180
P/L	0,5-0,7

Frumento Tenero

KWS Sphere

"Super trinciato"

Punti di forza

Ottima adattabilità
a tutti gli ambienti

Molto produttivo
come FF

Adatto ad essere
intensificato



Consigli sulla semina

Dose di semina: 201-225 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 420-470

Note: Sensibile al Chlortoluron

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	ottima
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium/hard
Contenuto proteico (%)	buono >13%
Colore granella	rosso
W	> 300
P/L	0,4-0,6



Frumento Tenero

Minerva

“La Dea del campo”

Punti di forza

Materiale molto rustico
ed adattabile

Buona tolleranza
alla patologia e consigliato
anche per il biologico

Profilo alveografico
equilibrato e stabile



Consigli sulla semina

Dose di semina: 191-215 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 400-450

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	media
Alternatività	alternativo
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	170-210
P/L	0,6-0,8



Frumento Tenero Pasodoble

"Ritmo in campo!"

Punti di forza

Precoce produttivo

Ottima qualità
della granella

Perfetto per
i terreni leggeri



Consigli sulla semina

Dose di semina: 191-215 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 400-450

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	suscettibile
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	180-220
P/L	0,6-0,8

Frumento Tenero Porticcio

*“La performance
è ciò che conta”*

Punti di forza

Profilo alveografico
equilibrato ed ottimo
panificabile superiore

Ottima produttività
legata ad un ciclo medio

Ottimo accestimento e
copertura veloce del campo



Consigli sulla semina

Dose di semina: 204-230 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 400-450

Note: Sensibile al Chlortoluron

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente suscettibile
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	medio
Hardness	medium
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	220-240
P/L	0,5-0,7

Frumento Tenero

Solehio

“Sempre e solo LUI”

Punti di forza

Lo standard di
adattabilità per il
frumento tenero

Da tutti apprezzato per
la sua produttività

Qualità in linea con le
richieste dell'industria



Consigli sulla semina

Dose di semina: 194-220 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 380-430

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	media
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	medio
Hardness	medium
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	180-220
P/L	0,7-0,9

Frumento Tenero Tiger MIX

Novità

*"Il Mix di forza che
ogni sfida vincere lui sa"*

Punti di forza

Ottima adattabilità
a tutti gli ambienti

Molto produttivo
come FF

Adatto ad essere
intensificato



Consigli sulla semina

Dose di semina: 201-225 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 420-470

Note: Sensibile al Chlortoluron

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	ottima
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium/hard
Contenuto proteico (%)	buono >13%
Colore granella	rosso
W	> 300
P/L	0,4-0,6

Frumento Tenero

Vittorio

"Precocissimo e produttivo"

Punti di forza

Varietà molto precoce che consente un secondo raccolto

Tollera bene l'allettamento e sopporta elevati apporti azotati

Si consiglia una raccolta tempestiva per valorizzare il suo potenziale produttivo



Consigli sulla semina

Dose di semina: 229-256 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 420-470

Note: Adatto a tutte le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	primaverile
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente suscettibile
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	ottimo
Peso ettolitrico	ottimo
Hardness	medium
Contenuto proteico (%)	medio >12%
Colore granella	rosso
W	180-220
P/L	0,6-0,8

Frumento Tenero Zandalee

Novità

“L'Oscar dei grani”

Punti di forza

Tollera alti livelli di azoto

Ottima produzione in
tutti gli ambienti

Particolare tolleranza
alle ruggini

Ciclo Medio-precoce

FP
Frumento
Panificabile

Consigli sulla semina

Dose di semina: 204-230 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 400-450

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

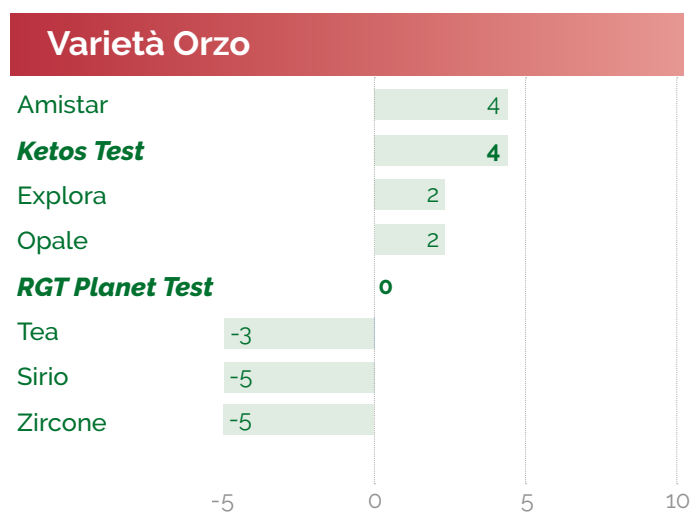
Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	mediamente tollerante
Septoria	mediamente suscettibile
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Hardness	medium/hard
Contenuto proteico (%)	buono >13%
Colore granella	rosso
W	180-220
P/L	0,6-0,8

Epoche di spigatura

MEDIA IN GIORNI DAL 1° APRILE





Orzo





Orzo

Amistar

“Un mare di spighe”

Punti di forza

Tollerante al virus del nanismo giallo dell'orzo

PHL come i distici

Alta produttività



Ciclo Medio-tardivo



Trinciato



Zootecnico

Consigli sulla semina

Dose di semina: 151-162 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 290-310

Note: Adatto anche
a semine precoci

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipologia	polistico

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	suscettibile
Elmintosporio	mediamente tollerante
Ramularia	mediamente tollerante
Rincosporio	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	buono
Contenuto proteico (%)	medio



Orzo Explora

"Il polistico perfetto"

Punti di forza

Varietà molto
produttiva sia come
biomassa che granella

Orzo molto rustico
ed adattabile

Tollera il virus del
mosaico giallo dell'orzo



Consigli sulla semina

Dose di semina: 151-162 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 290-310

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	media
Alternatività	alternativo
Tipologia	polistico

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Elmintosporio	mediamente tollerante
Ramularia	mediamente tollerante
Rincosporio	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	basso
Contenuto proteico (%)	medio

Orzo Opale

*"Alta produttività
per i tuoi campi"*

Punti di forza

Tollera bene il virus
del mosaico

Ottima precocità
di maturazione

Adatto ad essere
impiegato in zone fertili



Consigli sulla semina

Dose di semina: 151-162 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 290-310

Note: Adatto a tutte
le situazioni colturali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	media
Alternatività	invernale
Tipologia	polistico

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Elmintosporio	mediamente tollerante
Ramularia	mediamente tollerante
Rincosporio	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	buono
Contenuto proteico (%)	medio

Orzo

RGT Planet

*“Il distico più famoso
del pianeta”*

Punti di forza

Adattabile a tutte
le condizioni

Molto tollerante
all'allettamento

Ideale per zootecnia
e la maltazione



Consigli sulla semina

Dose di semina: 161-172 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 290-310

Note: Ampia finestra
di semina

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	bassa
Resistenza allettamento	ottima
Alternatività	primaverile
Tipologia	distico

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	tollerante
Elmintosporio	mediamente suscettibile
Ramularia	mediamente suscettibile
Rincosporio	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	medio
Contenuto proteico (%)	medio

Orzo Sirio

“La stella degli orzi”

Punti di forza

Ottima produttività
in funzione della sua
precocità

Possibilità di trinciare
ed effettuare un secondo
raccolto pieno

Ottima tolleranza
all'allettamento



Consigli sulla semina

Dose di semina: 161-172 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 290-310

Note: Ideale per semine precoci

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	ottima
Alternatività	invernale
Tipologia	distico

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente suscettibile
Elmintosporio	mediamente suscettibile
Ramularia	mediamente tollerante
Rincosporio	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	buono
Contenuto proteico (%)	buono

Orzo Tea

"Distico e primaverile"

Punti di forza

Primaverile

Elevata elasticità
dell'epoca di semina

Elevata
produttività



Consigli sulla semina

Dose di semina: 160-180 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 300-320

Note: adatto a semine invernali

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	75-85 cm
Resistenza allettamento	ottima resistenza
Alternatività	primaverile
Tipologia	distico

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Elmintosporio	mediamente tollerante
Ramularia	suscettibile
Rincosporio	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	46 gr
Peso ettolitrico	medio
Contenuto proteico (%)	11-12%

Orzo

Zircone

Novità

"Distico"

Punti di forza

Primaverile

Elevata tolleranza
all'allettamento

Elevata
produttività



Consigli sulla semina

Dose di semina: 150-170 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 290-310

Note: non eccedere con
le concimazioni primaverili

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	80-90 cm
Resistenza allettamento	elevata
Alternatività	primaverile
Tipologia	distico

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	mediamente tollerante
Elmintosporio	mediamente tollerante
Ramularia	mediamente tollerante
Rincosporio	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	alto
Peso ettolitrico	alto
Contenuto proteico (%)	10-11%

A close-up photograph of several golden wheat stalks, showing the detailed structure of the grain heads and the fine texture of the awns. The stalks are densely packed and fill the entire frame.

Triticale



Triticale Conero

Punti di forza

Invernale
Accestimento
elevato



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	105-110 cm
Spiga	medio-corta/compatta
Accestimento	elevato
Habitus	invernale
Spigatura	tardiva

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	40-45 gr
Peso specifico	70-75
Proteine (%)	13-15%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	mediamente tollerante
Stress idrici	mediamente tollerante
Allettamento	mediamente tollerante
Oidio	mediamente tollerante
Ruggine gialla	tollerante
Septoria	mediamente tollerante

Triticale Quirinale

"Granella e insilato"

Punti di forza

Destinazione d'uso:
granella ed insilato

Invernale



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
Nord Italia	320-350	370-400	420-450	450-480	-
Centro Italia	370-400	370-400	420-450	-	-
Sud Italia	370-400	400-430	420-450	-	-

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	105-110 cm
Spiga	media/bianca
Accestimento	elevato
Habitus	invernale
Spigatura	tardiva

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	40-45 gr
Peso specifico	70-75
Proteine (%)	13-15%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	tollerante
Stress idrici	mediamente tollerante
Allettamento	mediamente tollerante
Oidio	mediamente tollerante
Ruggine gialla	mediamente tollerante
Septoria	mediamente suscettibile



Triticale Pitino

Novità



"Il bello del triticale"

Punti di forza

Resistente
all'allettamento

Molto produttivo



Ciclo Tardivo



Trinciato



Zootecnico

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	105-110 cm
Spiga	bianca
Accestimento	elevato
Habitus	eretto
Spigatura	tardiva

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	35-44 gr
Peso specifico	68-71
Proteine (%)	15%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	mediamente tollerante
Stress idrici	mediamente resistente
Allettamento	mediamente tollerante
Oidio	mediamente tollerante
Ruggine gialla	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante



Avena



Avena Flavia

Punti di forza

Avena bianca

Destinazione d'uso:
granella e foraggio

Alternativa



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	350-380	350-380	370-400	400-450	450-480	450-480
Centro Italia	-	370-400	400-430	420-470	470-500	470-500
Sud Italia	-	350-380	370-400	400-450	450-480	450-480

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	90-95 cm
Spiga	media
Granella	bianca
Accestimento	elevato
Habitus	alternativo
Spigatura	precoce

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	30-33 gr
Peso ettolitrico	46-50
Proteine (%)	14-15%
Contenuto in grassi	12%
Resa alla decorticazione	81-82%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	mediamente tollerante
Stress idrici	mediamente tollerante
Allettamento	mediamente tollerante
Oidio	mediamente tollerante
Ruggine spp	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante

Avena Fulvia

Punti di forza

Avena rossa

Destinazione d'uso:
granella e foraggio

Alternativa



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	350-380	350-380	370-400	400-450	450-480	450-480
Centro Italia	-	370-400	400-430	420-470	470-500	470-500
Sud Italia	-	350-380	370-400	400-450	450-480	450-480

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	89-90 cm
Spiga	media
Granella	rossa
Accestimento	elevato
Habitus	alternativo
Spigatura	precoce

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	32-35 gr
Peso ettolitrico	48-52
Proteine (%)	14-15%
Contenuto in grassi	12%
Resa alla decorticazione	79-80%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	mediamente tollerante
Stress idrici	tollerante
Allettamento	mediamente tollerante
Oidio	mediamente tollerante
Ruggine spp	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante

Avena Irina

*"Ideale per la
produzione di biomassa"*



Punti di forza

Avena a seme nudo

Alternativa

Destinata
all'alimentazione umana

Ricca di Beta-glucani

Interessante per la
produzione di alimenti
destinati all'alimentazione
di **persone intolleranti
al glutine** e per la
produzione di baby-food.

Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	350-380	350-380	370-400	400-450	450-480	450-480
Centro Italia	-	370-400	400-430	420-470	470-500	470-500
Sud Italia	-	350-380	370-400	400-450	450-480	450-480

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	80-85 cm
Spiga	media
Granella	bianca, nuda
Accestimento	elevato
Habitus	semi-invernale
Spigatura	tardiva

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	tollerante
Stress idrici	tollerante
Allettamento	tollerante
Oidio	mediamente suscettibile
Ruggine spp	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	20-25 gr
Peso ettolitrico	58-63
Proteine (%)	15-17%
Contenuto in grassi	8-10%
Contenuto in beta-glucani	4-5%



Grano
Monococco





Grano Monococco

Hammurabi



Punti di forza

Basso indice di glutine

Indicato per la produzione
di prodotti ad altissima
digeribilità

Utilizzabile per produrre
pasta, pane, birra

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	105-115 cm
Spiga	media
Cariossidi	nude
Ariste	presenti
Accestimento	medio-alto
Habitus	alternativo

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	30-35 gr
Peso ettolitrico	75-78
Proteine (%)	18-21%
Durezza	extra soft
W	20-30
Indice di glutine	5-10

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	mediamente resistente
Siccità	mediamente resistente
Allettamento	elevata resistenza
Oidio	buona tolleranza
Ruggine Spp	buona tolleranza
Fusarium	mediamente tollerante
Septoria	buona tolleranza



Grano Monococco

Norberto



Punti di forza

Basso indice di glutine
(alta digeribilità)

Elevata rusticità e
buona tolleranza alle
principali patologie

Adatto per la produzione
di pane, focacce
e biscotti

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	120-140 cm
Spiga	medio-lunga
Cariossidi	vestite
Ariste	presenti
Accestimento	molto alto
Habitus	alternativo

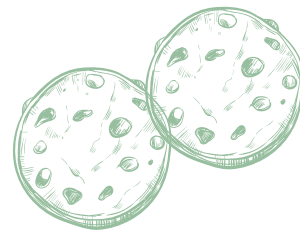
Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	25-30 gr
Peso ettolitrico	40-47
Proteine (%)	18-19%
Durezza	extra soft
W	50-60
Indice di glutine	20-30

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	resistente
Siccità	resistente
Allettamento	buona resistenza
Oidio	buona tolleranza
Ruggine Spp	buona tolleranza
Fusarium	mediamente tollerante
Septoria	buona tolleranza

La storia dei biscotti



L'origine dei Biscotti, dai Faraoni alla Rivoluzione francese

Le origini dei biscotti potrebbero risalire a migliaia di anni fa, quando i cereali venivano bolliti e conservati sotto forma di gallette. Esistono ritrovamenti che testimoniano il consumo di gallette nel 2500 a.C. Nella tomba di un faraone della V dinastia, infatti, è stato ritrovato un affresco raffigurante un operaio mentre soffia in un forno dove stanno cuocendo delle gallette o una preparazione simile.

C'è poi la leggenda di Giasone, mitico eroe greco, che, prima di partire alla ricerca del Vello d'Oro con gli Argonauti, si fece preparare del pane. Quest'ultimo però non venne sfornato alla perfezione e si presentava con una forma appiattita e una consistenza secca. Fu però l'unico alimento che riuscì a conservarsi durante il viaggio e divenne uno dei pasti preferiti dai marinai dell'epoca.

Questo antenato del biscotto venne chiamato dai latini "Panis Nauticus" (la galletta dei marinai) oppure "Biscoctus", cioè "cotto due volte". Gli antichi romani ebbero l'intuizione di aggiungere del burro e del dolcificante all'impasto, trasformandolo in una pietanza meno light e più saporita.

Durante il Medioevo la cottura al forno iniziò a diffondersi maggiormente, abbandonando gradualmente quella sotto la cenere.

A influenzare molto la pasticceria, prevalentemente francese all'epoca, fu l'arrivo alla corte di Enrico II di Valois nel 1533 della fiorentina Caterina De' Medici, accompagnata dai suoi chef e pasticceri italiani. Nel XVII secolo i biscotti, sia dolci che salati, furono sempre più diffusi e il più delle volte venivano aromatizzati con vaniglia, caffè, cioccolato, cocco, anice, ma anche farciti con marmellata e frutta secca.

Nel XVIII secolo nasce l'espressione "Petit Four", ovvero dei piccoli dolcetti da mangiare in un sol boccone. Il nome "piccolo forno" derivò dal fatto che venivano cotti solo quando la temperatura del forno iniziava a calare. Dopo la Rivoluzione Francese, una delle mode della nuova borghesia fu proprio quella di mangiare qualcosa di nuovo, sia nel sapore che nell'aspetto. Del resto, in quel periodo i nobili adoravano vantarsi dei propri cuochi. Fu così che i cuochi iniziarono a curare anche l'aspetto dei dolci.

>> continua a pag. 72



Favino



Favino

Chiaro di Torrelama

Punti di forza

Chiaro

Elevata produttività

Resistenza al freddo

Alternativo



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
Nord Italia	35-40	35-40	40-45	40-45	45-50
Centro Italia	40-45	40-45	45-50	45-50	50-55
Sud Italia	-	35-40	40-45	40-45	45-50

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	100-115 cm
Seme	medio/ovale/marrone chiaro
Fiore	bianco/chiazza melaninica presente
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	ottima resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Ruggine	buona tolleranza

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	350-450 gr
Proteine (%)	24-26%



Favino Enrico

Punti di forza

Nero

Elevata produttività

Resistenza al freddo

Alternativo



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
Nord Italia	35-40	35-40	40-45	40-45	45-50
Centro Italia	40-45	40-45	45-50	45-50	50-55
Sud Italia	-	35-40	40-45	40-45	45-50

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	100-110 cm
Seme	medio-piccolo/ovale/nero
Fiore	bianco/chiazza melaninica presente
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Ruggine	buona tolleranza

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	350-400 gr
Proteine (%)	25-27%



Favino Rumbo

Punti di forza

Bianco

Calibro grande

Elevata produttività

Alternativo

.....



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
Nord Italia	35-40	35-40	40-45	40-45	45-50
Centro Italia	40-45	40-45	45-50	45-50	50-55
Sud Italia	-	35-40	40-45	40-45	45-50

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	95-105 cm
Seme	medio-grande/ovale/marrone chiaro
Fiore	bianco/chiazza melaninica presente
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio-precocce

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	450-550 gr
Proteine (%)	25-27%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Ruggine	buona tolleranza

Favino

Scuro di Torrelama

Punti di forza

Nero

Elevata produttività

Resistenza al freddo

Alternativo



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
Nord Italia	35-40	35-40	40-45	40-45	45-50
Centro Italia	40-45	40-45	45-50	45-50	50-55
Sud Italia	-	35-40	40-45	40-45	45-50

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	100-110 cm
Seme	medio-piccolo/ovale/nero
Fiore	bianco/chiazza melaninica presente
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Ruggine	buona tolleranza

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	300-400 gr
Proteine (%)	24-26%

L'evoluzione della biscotteria non si è mai fermata, fino all'arrivo dell'epoca contemporanea e alla sua vastissima varietà che, ad oggi, possiamo trovare in qualsiasi pasticceria.

Il momento di svolta? Attorno alla metà dell'Ottocento, quando nella maggior parte dei Paesi europei cominciano a fare capolino i biscottifici, piccole fabbriche antesignane della grande industria dolciaria contemporanea, in grado di produrre quantità più elevate a ritmo sostenuto.





Pisello proteico



Pisello proteico

Aviron

Punti di forza

Afilo

Alternativo

Granella verde

Basso contenuto di
inibitori alla Tripsina



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	80-90	80-90	90-100	90-100	100-110	100-110
Centro Italia	80-90	90-100	90-100	100-110	100-110	100-110
Sud Italia	-	100-110	100-110	110-120	110-120	110-120

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	70-80 cm
Seme	medio-piccolo/rotondo/verde
Fiore	bianco
Portamento	eretto
Pianta	afila
Habitus	alternativo
Ciclo	medio-tardivo

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	160-170 gr
Proteine (%)	20-22%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Foxysporum (razza 1)	resistente
Clorosi ferrica	mediamente resistente

Pisello proteico

Orchestra

Punti di forza

Afilo

Alternativo

Granella gialla

Buon contenuto proteico



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	80-90	80-90	90-100	90-100	100-110	100-110
Centro Italia	80-90	90-100	90-100	100-110	100-110	100-110
Sud Italia	-	100-110	100-110	110-120	110-120	110-120

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	70-80 cm
Seme	grande/rotondo/giallo
Fiore	bianco
Portamento	eretto
Pianta	afila
Habitus	alternativo
Ciclo	medio

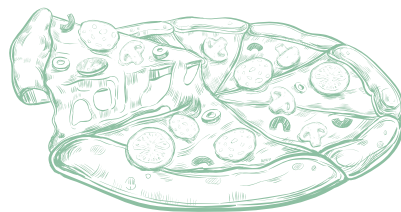
Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	240 gr
Proteine (%)	20-21%

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Foxysporum (razza 1)	resistente
Clorosi ferrica	mediamente resistente

La storia della pizza



Dal Neolitico a patrimonio dell'Unesco

Una storia millenaria e una tradizione tutta italiana conosciuta in ogni angolo del mondo: la pizza è davvero uno dei simboli più importanti del nostro Paese in tutto il mondo. E la sua è una favola che affonda le radici lontanissime. Scoperta la cottura sulla pietra, l'uomo non ha potuto fare altro che scoprire anche la pizza. Già, la storia di questo piatto diventato nel tempo marchio di fabbrica della cucina italiana (e napoletana in particolare) ha origine fin dall'alba dei tempi. Tutto ha inizio durante il Neolitico. In quel periodo, nel Vicino Oriente, gli uomini, nata da poco l'agricoltura, capirono che cuocere sulla pietra **polente di cereali tostati e macinati o di pane azzimo** fosse un buon modo per mangiare qualcosa di davvero gustoso e originale. Grazie poi agli antichi **Egizi**, scopritori del **lievito**, la storia della pizza diventa tutta in salita. Con la lievitazione gli impasti di cereali schiacciati o macinati diventano, dopo la cottura, morbidi, leggeri, più gustosi e digeribili. E così si diffonde il **pane**.

Inventato il pane, il percorso a tappe della pizza continua nell'**antica Roma**. Qui, i **contadini**, dopo aver imparato ad incrociare i diversi tipi di farro conosciuti creando la farina (il suo nome deriva da "far", che in latino vuol dire proprio **farro**), impastano la farina di chicchi di frumento macinati con acqua, erbe aromatiche e sale. Poi pongono questa **focaccia rotonda** a cuocere sul focolare, al calore della cenere. Quindi, stando alle fonti storiche e alla tradizione, sono stati i romani ad utilizzare veri e propri **dischi di pane** per contenere pietanze sucose. Nel VII dopo Cristo, con l'arrivo in Italia dei **Longobardi**, inizia a circolare un nuovo vocabolo gotico-longobardo: "**bizzo**", talvolta detto "pizzo". In tedesco "**bizzen**". Ovvero morso.

Il termine pizza nei primi documenti storici

Da morso a **boccone**, da pezzo di pane a focaccia la sineddoche a catena è servita. Tanto che **verso l'anno Mille** si trovano i primi documenti ufficiali col termine "pizza". Come in uno datato 1195 e redatto a **Penne**, in Abruzzo. O quelli della **Curia Romana del 1300**, dove si parla di "pizis" e "pissas" riferendosi ad alcuni tipici prodotti da forno, di quel periodo, nel centro-sud della penisola. Abruzzo e Molise su tutti. Poi nell'excursus storico ci avviciniamo a Napoli.

>> continua a pag. 82



Cece





Cece

Maragià

Punti di forza

Seme beige, medio rugoso
calibro grande

Ottima tolleranza
ad *Ascochyta rabiei*

Ottima fertilità
della pianta



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	-	-	-	-	40-45	45-50
Centro Italia	-	-	-	40-45	40-45	45-50
Sud Italia	-	30-35	30-35	30-35	40-45	40-45

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	60-65 cm
Seme	beige/medio-rugoso/calibro medio-grande
Fiore	bianco
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio-precoce

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Deiscenza	ottima resistenza
Ascochyta	ottima resistenza

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	450-550 gr
Proteine (%)	21-23%

Cece Pascià

Punti di forza

Seme beige, rugoso
calibro grande

Mediamente tollerante
ad *Ascochyta rabiei*

Apprezzato
dall'industria alimentare



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	-	-	-	-	40-45	45-50
Centro Italia	-	-	-	40-45	40-45	45-50
Sud Italia	-	30-35	30-35	35-40	40-45	40-45

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	60-65 cm
Seme	beige/rugoso/calibro grande
Fiore	bianco
Portamento	semi-eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio-precoce

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona resistenza
Stress idrici	buona resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Deiscenza	ottima resistenza
Ascochyta	media tolleranza

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	400-500 gr
Proteine (%)	21-22%



Cece Reale

Punti di forza

Seme chiaro, rugoso
calibro medio-grande

Mediamente tollerante
ad *Ascochyta rabiei*

Apprezzato
dall'industria alimentare



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	-	-	-	-	40-45	45-50
Centro Italia	-	-	-	40-45	40-45	45-50
Sud Italia	-	30-35	30-35	35-40	40-45	40-45

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	60-65 cm
Seme	chiaro/rugoso/calibro medio-grande
Fiore	bianco
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona tolleranza
Stress idrici	buona tolleranza
Allettamento	ottima resistenza
Deiscenza	ottima resistenza
Ascochyta	media resistenza

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	400-450 gr
Proteine (%)	20-21%



Cece

Sultano

Punti di forza

Seme beige, liscio
calibro medio-piccolo

Ottima tolleranza
ad *Ascochyta rabiei*

Varietà
molto rustica



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
Nord Italia	-	-	-	-	40-45	45-50
Centro Italia	-	-	-	40-45	40-45	45-50
Sud Italia	-	30-35	30-35	35-40	40-45	40-45

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	75-80 cm
Seme	beige/liscio/calibro medio-piccolo
Fiore	bianco
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio-precoce

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	buona tolleranza
Stress idrici	ottima resistenza
Allettamento	ottima resistenza
Deiscenza	ottima resistenza
Ascochyta	buona resistenza

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	280-300 gr
Proteine (%)	19-20%

Nel **1535**, finalmente, nella sua "Descrizione dei luoghi antichi di Napoli", il poeta e saggista **Benedetto Di Falco** dice che la "focaccia, in Napoletano è detta pizza". Così diventa ufficiale: anche in Campania l'evoluzione della pizza non si è mai fermata. E la tradizione neanche. Come quella della **tipica schiacciata di farina di frumento** impastata e condita con aglio, strutto e sale grosso continua a incontrare il favore delle popolazioni del **Meridione**. In poco tempo, però, l'**olio d'oliva** prende il posto dello strutto, si aggiunge il formaggio e si ritrovano le erbe aromatiche. E così, agli albori del XVII secolo, fa la sua apparizione una ricetta dal maestoso profumo di basilico, la pizza "alla Mastunicola" (in dialetto, del maestro Nicola).

Nel 1600 siamo davvero agli inizi della storia moderna della pizza. Pasta per pane **cotta in forni a legna**, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più "ricca", con caciocavallo e basilico. Con la scoperta dell'**America**, poi, arriva il pomodoro anche in Italia e tutto prende un sapore diverso. Il pomodoro fu dapprima usato in cucina come salsa cotta con un po' di sale e **basilico**, mentre più tardi qualcuno ebbe l'intuizione di utilizzarlo, inventando, così senza volerlo, la pizza come la conosciamo oggi. Pur senza mozzarella, che invece completa questa storia solo nel 1800. Lo stesso secolo in cui, ormai, la pizza è diffusissima nel popolo, ma non solo. A gustarla volentieri sono anche baroni, principi e regnanti, tanto che finisce sulle tavolate durante i ricevimenti dei **Borboni**, mentre Ferdinando IV la fa cuocere nei forni di Capodimonte.

Dal Meridione alla conquista del mondo

Tra Ottocento e Novecento, parlare di pizza è ormai cosa normalissima. E nel tempo ne nascono varianti di qualsiasi genere, per tutti i gusti. La seconda ondata di diffusione, ad ogni modo, si ha **dopo la Seconda Guerra Mondiale**. La pizza esce dai confini del meridione d'Italia per sbarcare al nord e col boom industriale nel triangolo Milano, Torino e Genova migliaia di emigranti si spostano con le loro famiglie con i modi, gli usi e costumi a loro pertinenti. Incominciano pian piano a fare le prime pizze per i compaesani e via via con il successo ottenuto anche per la popolazione del posto. Negli anni Sessanta, poi, le pizzerie arrivano praticamente in tutto il Paese. E nel giro di qualche anno, **in tutto il mondo: dalla Cina al Medio Oriente, dall'Europa dell'est all'America del sud**. E, da qui la candidatura dell'arte dei pizzaioli napoletani come patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Fonti sitografiche:

Enciclopedia della Cucina Italiana

I musei del pane e della pasta

www.pasta.museidelcibo.it

www.pianetapane.it

<https://sapori.it/blog/la-storia-dei-biscotti-biscotti-nellantichita/>

www.focusjunior.it/category/news/news-e-curiosita/curiosita/

www.gamberorosso.it

www.pasta.museidelcibo.it/il-prodotto/storia/la-nascita-della-pasta/alle-origini-della-pasta/

www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/storia-della-pizza/

Strampelli e la rivoluzione verde (volume)

A close-up photograph of a large pile of lentils. The lentils are mostly light brown and tan in color, with some showing a slight greenish tint. They are oval-shaped and have a smooth, slightly glossy texture. The lighting is soft, highlighting the individual lentils and creating a sense of depth.

Lenticchia





Lenticchia

Itaca

Punti di forza

Cotiledoni arancioni

Seme medio-grande

Colore bruno

.....



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
Nord Italia	-	220-250	250-300	250-300
Centro Italia	-	270-300	300-330	300-330
Sud Italia	220-250	220-250	250-300	-

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	37-40 cm
Colore seme esterno	bruno
Colore seme interno	arancione
Dimensione seme	medio-grande
Portamento	eretto
Semi per baccello	1-2
Ciclo	medio-tardivo

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	mediamente resistente
Stress idrici	mediamente resistente
Deiscenza	resistente

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	35-40 gr
Proteine (%)	24-26%



Erba medica



Erba medica

Gamma

Punti di forza

Classe di dormienza: 6

Utilizzo: pascolo, fieno,
fieno disidratato, farina

Resistente al freddo

Basso contenuto
in saponine



Consigli sulla semina

Dose di semina autunnale: 40 kg/ha

Dose di semina primaverile: 50 kg/ha

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	75-80 cm
Classe di dormienza	6
Portamento	eretto
Stelo	sottile
Foglie	ellittiche
Fiore	viola/viola chiaro
Rapporto foglie/stelo	elevato
Ripresa vegetativa primaverile	anticipata
Entrata in riposo invernale	posticipata
Ciclo	medio-precoce

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	resistente
Allettamento	ottima resistenza
Ruggine	mediamente tollerante
Fusarium	mediamente tollerante
Botrite	mediamente tollerante
Cercospora	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Utilizzo	pascolo, fieno, fieno disidratato, farina
Produttività foraggio	elevata

Erba medica

Itaca

Punti di forza

Classe di dormienza: 6,5

Utilizzo: pascolo, fieno,
fieno disidratato, farina

Elevata velocità
di ricaccio

Abbondante numero
di steli



Consigli sulla semina

Dose di semina autunnale: 40 kg/ha

Dose di semina primaverile: 50 kg/ha

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	70-75 cm
Classe di dormienza	6,5
Portamento	eretto
Stelo	sottile
Foglie	ellittiche
Fiore	viola/viola chiaro
Rapporto foglie/stelo	elevato
Ripresa vegetativa primaverile	anticipata
Entrata in riposo invernale	posticipata
Ciclo	medio-tardivo

Resistenze a stress biotici e abiotici

Freddo	mediamente resistente
Allettamento	ottima resistenza
Ruggine	mediamente tollerante
Fusarium	mediamente tollerante
Botrite	mediamente tollerante
Cercospora	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

Utilizzo	pascolo, fieno, fieno disidratato, farina
----------	--



A Gianni

*Ogni spiga, ogni chicco di grano
dei bellissimi campi vetrina
di Osimo racconteranno di te e
della tua professionalità,
porteranno la tua firma d'autore.*

*Con stima, riconoscenza
e gratitudine*

15 luglio 2025

Società Produttori Sementi SpA

Campi Vetrina PSB presso Az. Agr. G.D. Valmusone di Spinsanti Gianni, Osimo (AN)

Sede Legale:

Via Macero, 1
40050 Argelato (Bo) Italy
Tel. +39 051 8904211
P.Iva 00290580372
info@psbsementi.it
www.psbsementi.it

Unità Produttive:

San Severino Marche (Mc)
Loc. Rocchetta s.n. – 62027 Italy
Tel. +39 0733 636011
Argelato (Bo)
Via Macero, 1 – 40050 Italy
Tel. +39 051 8904211

Seguici su



Foto di proprietà Società Produttori Sementi S.p.A.
In copertina, foto al centro: appunti scientifici di Nazareno Strampelli

SOCIETÀ PRODUTTORI SEMENTI s.p.A.