



*Alla base di tutto,
il Seme*



**SOCIETÀ
PRODUTTORI
SEMENTI S.p.A.**

Seme tecnico **Catalogo 2025-2026**



Indice varietà

SEME TECNICO

Frumento Duro

Amarcord	10
Egeo	11
Fedele	Novità 12
Felsina	Novità 13
Fuego	14
Iride	15
Odisseo	16
SY Leonardo	17
SY Nilo	18
Svevo	19
Verace	20

Frumento Tenero

KWS Constellum	Novità 32
Minerva	33
SY Liam	34
SY Lirico	35

Orzo

Amistar	Polistico 38
RGT Planet	Distico 39

Triticale

Conero	42
--------	----

Favino

Collameno	44
Enrico	45



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.

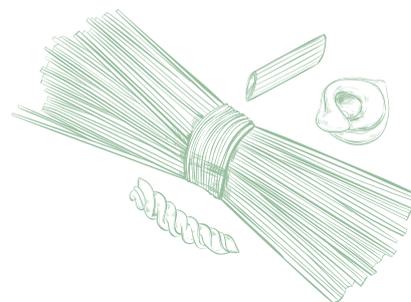
A tutto ciò si aggiungono le sementi di triticale e le foraggere per la zootecnia, ed i miscugli per il miglioramento della biomassa e della qualità in post-raccolto. Tutte le sementi sono certificate per la tracciabilità, la qualità e la sicurezza dell'utilizzatore finale. Grazie a questo portfolio 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.

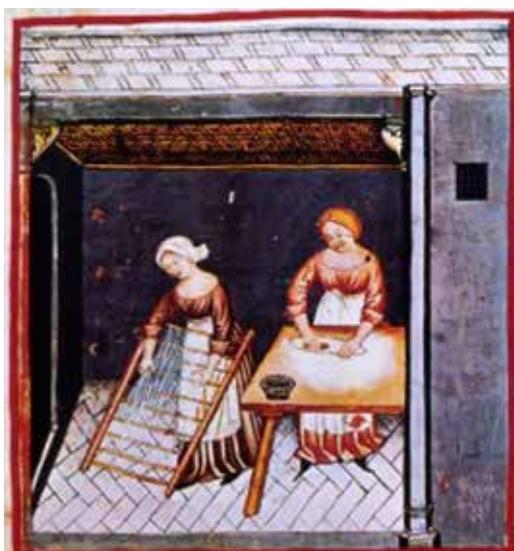
La pasta secca

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





Frumento Duro

RIEPILOGO GAMMA

Varietà	Ciclo	Tipo	Resa	Proteine	Glutine	Colore
Amarcord	T	PR	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★
Egeo	P	Q	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★
Fedele <small>Novità</small>	P	PR	★★★★★	★★	★★	★★★★★
Felsina <small>Novità</small>	M	Q	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★
Fuego	M	PR	★★★★★	★★★★	★★	★★★
Iride	P	PR	★★★★★	★★	★★★★	★★
Levante	T	Q	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
Obelix	T	PR	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
Odisseo	M	PR	★★★★★	★★★★	★★★	★★★
Saragolla	P	PR	★★★★★	★★	★★★★★	★★
Secolo	P	PR	★★★★★	★★	★★	★★★
SY Leonardo	P	PR	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★
SY Nilo	P	PR	★★★★★	★★	★★★	★★
Svevo	P	Q	★★★★	★★★★★	★★	★★★★★
Verace	M	Q	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★

T Tardivo
M Medio
P Precoce



PR: Produttivo



Q: Qualitativo



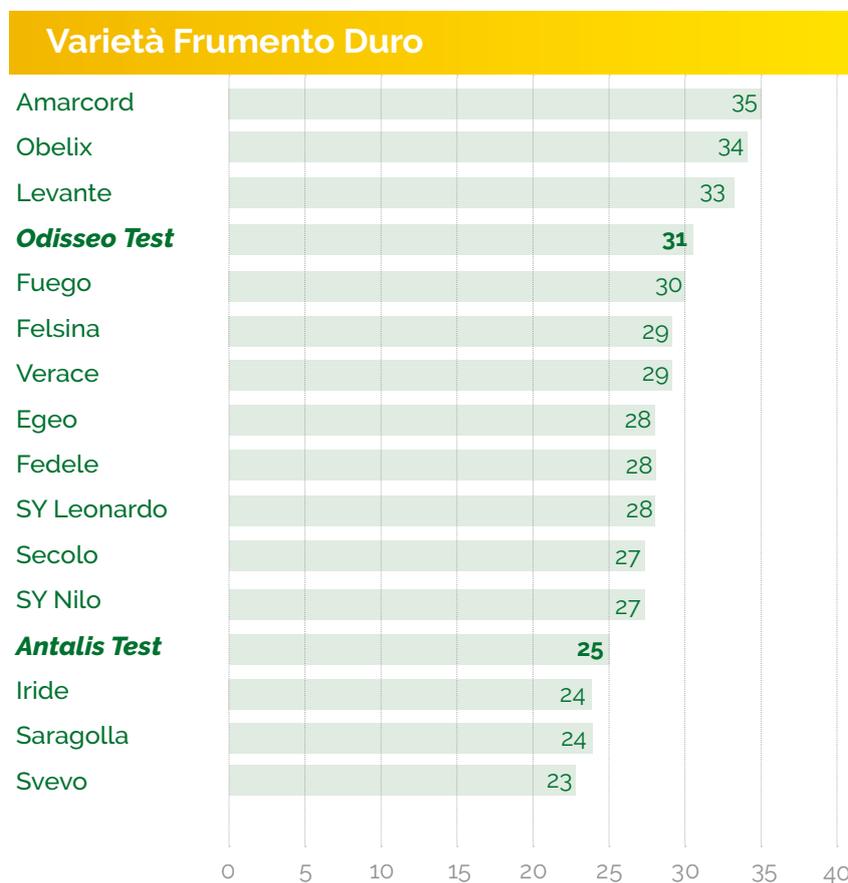
SQ: Super qualitativo

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	 Fedele Iride SY Leonardo SY Nilo	Fuego Odisseo	Amarcord
 Produzione e Qualità	Egeo Svevo	 Felsina Verace	
 Alta Qualità			



Frumento Duro

Amarcord

"Un duro da Oscar!"



Punti di forza

Eccezionale produttività
nelle zone fertili



La qualità della filiera
senza compromessi

Sensibile
al Chlortoluron

Consigli sulla semina

Dose di semina: 188-214 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	mediamente tollerante
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	mediamente tollerante

Caratteri qualitativi

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

Frumento Duro

Egeo

“Un concentrato di energia”

Punti di forza

Incredibile peso ettolitrico

Varietà adatta alle filiere di qualità

Risposta agli input azotati con produzione e qualità

Consigli sulla semina

Dose di semina: 200-228 kg/ha

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

Note: Evitare eccessiva densità sulle semine precoci



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	media
Colore ariste	bruno

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

Frumento Duro

Fedele

Novità

"Ci puoi contare"



Punti di forza

Stabilità produttiva
in tutti gli ambienti



Colore e peso specifico
sempre al top

Ottimo colore ed
elevata vitrosità

Consigli sulla semina

Dose di semina: 176-200 kg/ha

Densità di semina:
(semi germinati/m²) 380-410

Note: Evitare eccessiva densità
sulle semine precoci



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	bassa
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	medio
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	ottima
Contenuto proteico (%)	basso >11%
Indice di glutine	medio
Intensità colore semola	buono

Frumento Duro

Felsina

Novità

"Il prodotto perfetto!"



Punti di forza

Buona tolleranza verso le patologie e la virosi causata da SBCMV

Glutine, colore e vitrosità perfetti

Peso specifico sempre molto elevato



Consigli sulla semina

Dose di semina: 193-219 kg/ha

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

Note: Adatto a tutte le situazioni colturali



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	buona
Colore ariste	chiaro

Resistenze a stress biotici e abiotici

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

Caratteri qualitativi

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

Frumento Duro

Fuego

“Il massimo della rusticità”



Punti di forza

Ciclo medio ma con rapida maturazione



Olivastro e con ariste scure

Ideale per la coltivazione in biologico

Consigli sulla semina

Dose di semina: 188-214 kg/ha

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

Note: Evitare eccessiva densità sulle semine precoci



Areale di semina:
Centro Sud

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	alta
Resistenza allettamento	bassa
Colore ariste	nero

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	tollerante
Ruggine bruna	tollerante
Septoria	tollerante
Fusariosi della spiga	suscettibile

Caratteri qualitativi

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

Frumento Duro

Iride

*“Il grano duro
più famoso d'Italia”*



Punti di forza

Da sempre la varietà di frumento più adattabile ai differenti areali



Elevata rusticità, ideale per il centro-sud Italia

Eccezionale fertilità della spiga e costanza di produttività

Consigli sulla semina

Dose di semina: 193-219 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	media
Colore ariste	bruno

Resistenze a stress biotici e abiotici

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

Caratteri qualitativi

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

Frumento Duro

Odisseo

“Nessuno come lui”

Punti di forza

Varietà a ciclo medio
adatta a tutti gli areali

Elevata e stabile
produttività con un buon
livello qualitativo

Ottima capacità di
accestimento ed elevata
fertilità della spiga

Consigli sulla semina

Dose di semina: 206-233 kg/ha

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

Note: Evitare densità eccessive



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	media
Colore ariste	bruno

Resistenze a stress biotici e abiotici

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

Caratteri qualitativi

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

Frumento Duro

SY Leonardo

"Un duro geniale"



Punti di forza

L'erede di Saragolla per gli ambienti del sud

Elevata qualità del glutine

Stabile produttività negli ambienti vocati



Consigli sulla semina

Dose di semina: 218-247 kg/ha

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

Note: Adatto a semine precoci



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 suscettibile
Fusariosi della spiga	suscettibile

Caratteri qualitativi

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

Frumento Duro

SY Nilo

“Un fiume di granella”

Punti di forza

Ottima risposta
agli input agronomici

Potenzialità di resa
elevata e stabile in
ogni ambiente

Buona tolleranza
alle patologie



Consigli sulla semina

Dose di semina: 218-247 kg/ha

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

Note: Adatto a semine tardive
su terreni ben preparati



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	media
Colore ariste	chiaro

Resistenze a stress biotici e abiotici

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

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	ottimo
Peso ettolitrico	buono
Vitrosità	bassa
Contenuto proteico (%)	basso >11%
Indice di glutine	buono
Intensità colore semola	medio

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



Produzione e Qualità



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



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

Verace

“Passione e qualità italiana”

Punti di forza

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



Produzione e Qualità



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	ottima
Colore ariste	arancione

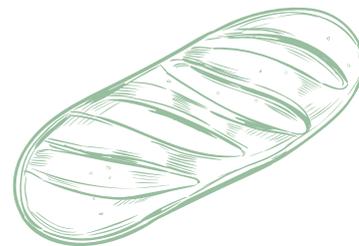
Resistenze a stress biotici e abiotici

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

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.





Frumento Tenero





Frumento Tenero

RIEPILOGO GAMMA

Varietà	Ciclo	Tipo	Resa	Proteine	Qualità trasformazione
KWS Constellum <small>Novità</small>	MT	FF	★★★★	★★★★★★	★★★★★
Minerva	MP	FP	★★★★★	★★★	★★★
SY Liam	MP	FB	★★★★★★	★	★★★★★★
SY Lirico	MP	FP	★★★★★★	★★	★★★

MP Medio-precoce

MT Medio-tardivo



Peso specifico	Tolleranza Patologie	Facilità di coltivazione	Risposta agli input	Tolleranza al Chlortoluron	Alternatività	Altre attitudini produttive
★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★★	si	no	
★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	si	si	
★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	si	no	Trinciato+fieno
★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	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		 KWS Constellum
 FP Frumento Panificabile	Minerva SY Lirico	
 FB Frumento Panificabile o da Biomassa	SY Liam	



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



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

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

SY Liam

“Il biscottiero perfetto”

Punti di forza

Incredibilmente
produttivo

Precoce e con ottima
tolleranza all’allettamento

Il nuovo punto di
riferimento dei biscottieri per
qualità e produttività



Consigli sulla semina

Dose di semina: 204-230 kg/ha

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

Note: Possibili le semine ritardate

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	sub-aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

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

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	buono
Peso ettolitrico	basso
Hardness	soft
Contenuto proteico (%)	basso >11%
Colore granella	rosso
W	70-110
P/L	0,2-0,5

Frumento Tenero

SY Lirico

*“Un trionfo
di produttività”*

Punti di forza

Incredibilmente
produttivo

Ideale nelle situazioni
ad alto potenziale
produttivo

Tollerante a tutte
le avversità

Consigli sulla semina

Dose di semina: 191-215 kg/ha

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

Note: Adatto a semine precoci,
predilige terreni ben preparati



CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	media
Resistenza allettamento	buona
Alternatività	invernale
Tipo di spiga	aristata

Resistenze a stress biotici e abiotici

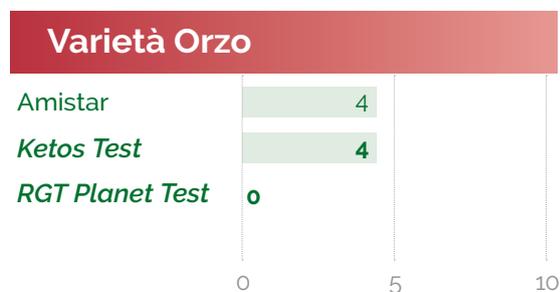
Oidio	mediamente tollerante
Ruggine bruna	suscettibile
Septoria	mediamente tollerante
Fusariosi della spiga	tollerante

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	medio
Peso ettolitrico	basso
Hardness	hard
Contenuto proteico (%)	basso >11%
Colore granella	rosso
W	160-200
P/L	0,9-1,1

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

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

Caratteri qualitativi

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

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	suscettibile
Elmintosporio	mediamente tollerante
Ramularia	mediamente tollerante
Rincosporio	mediamente tollerante

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

Caratteri qualitativi

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

Resistenze a stress biotici e abiotici

Oidio	tollerante
Elmintosporio	mediamente suscettibile
Ramularia	mediamente suscettibile
Rincosporio	mediamente tollerante

Fonti sitografiche

Enciclopedia della Cucina Italiana

I musei del pane e della pasta

www.pasta.museidelcibo.it

www.pianetapane.it

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/

Strampelli e la rivoluzione verde (volume)



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



Favino



Favino

Collameno



Punti di forza

Rusticità
Alternativo



Consigli sulla semina

Densità di semina (semi germinabili/m²)

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

CARATTERISTICHE

Caratteri morfo-fisiologici

Taglia	100-105 cm
Seme	medio-piccolo/ovale/marrone chiaro
Fiore	bianco/chiazza melaninica presente
Portamento	eretto
Habitus	alternativo
Ciclo	medio

Caratteri qualitativi

Peso 1.000 semi	320-400 gr
Proteine (%)	25-27%

Resistenze a stress biotici e abiotici

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

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%



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: Albero genealogico Gentil Rosso 48 selezionato da Francesco Todaro. Varietà antica di grano, con spiga alta di un colore tendente al rossiccio durante la maturazione. Francesco Todaro nell'800 selezionò il Gentil Rosso 48, insieme ad altri grani, in quanto dotato di una migliore capacità produttiva e di stabilità. Le sue spighe, coi semi di forma semi-cilindrica di colore nocciola, sono notevolmente alte, si stima che possano raggiungere l'altezza di 150 cm o addirittura 160 cm. È un grano notevole per la forte resistenza alle malattie, soprattutto la ruggine e per le buone doti di rusticità e di adattabilità.

SOCIETÀ PRODUTTORI SEMENTI s.p.A.

