

L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CALBIGIA RER V 185

FRUMENTO TENERO	
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i> Specie: <i>Triticum aestivum</i> L. emend. Fiori et Paol.
Nome comune: <i>Calbigia</i>	
Sinonimi accertati: <i>Calbigia Bianca</i>	
Sinonimie errate: <i>Gentil Bianco</i>	
Denominazioni dialettali locali: <i>Calbisa</i> (tutta la Romagna)	
Rischio di erosione: elevato	
Data inserimento nel repertorio: _____ Ultimo aggiornamento scheda: _____	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	Anni di presenza in azienda
1) Azienda Biondi Mauro – Modigliana (FC)	primo
2) Azienda Cappelletti Fabio – Dovadola (FC)	primo
3) Azienda OrtiCà – Roncofreddo (FC)	primo
4) Azienda Marzocchi Arianna – Novafeltria (RN)	primo
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: azienda Porfiri Oriana - Urbisaglia (MC)	
Aziende incaricate della moltiplicazione del seme: Azienda Biondi Mauro – Modigliana (FC)/ Azienda Cappelletti Fabio – Dovadola (FC) Azienda OrtiCà – Roncofreddo (FC) / Azienda Marzocchi Arianna – Novafeltria (RN)	



Spiga allo stadio latteo-ceroso



Pianta in campo con spiga



Spiga a maturazione



Cariossidi

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La prima citazione riguardante la Romagna di tale denominazione è dovuta al già citato **Costanzo Felici** (Casteldurante, 1525 – Pesaro, 1585), medico marchigiano, residente a Rimini, contemporaneo e corrispondente di Ulisse Aldrovandi. Il Felici nel suo testo manoscritto “*Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*”, fatto risalire al 1572, cita già il grano nella denominazione di **Calvisia**, o anche *Calvigia*, bianca e rossa, senza arista. Circa due secoli dopo il Felici la cita ancora il sacerdote riminese padre Giovanni Antonio **Battarra** nella sua “*Pratica agraria*”.

Dopo di che, a fine Settecento, troviamo ancora riferimenti alla *Calbigia* in Romagna e precisamente nel Cervese, da un fondo relativo ad una gestione di beni conventuali citato da Dante Bolognesi.

Nel 1843 nel Vocabolario di romagnolo di Antonio Morri in merito al “...*Gran zintil...*” troviamo “...*Grano Gentile, detto da Lin. Triticum hybernum, V. Calbisa, Bianchella...*”.

Mentre alla voce dialettale “*Calbisa*” riporta “...*s., f., Calbigia, Galbigia. Specie di grano gentile. V. Bianchetta*”.

Notiamo qui anche la presenza di una varietà definita come “*rossa*”.

Nel 1909 Egidio Pecchioni descrive ben due *Calbigie* sempre per il territorio Faentino una *Calbigia Bianca*, comune anche al territorio Aretino, con una “...*spiga bianca, liscia, rada, lunga, loppe lunghe...*”, e poi una *Calbigia Rossa* per la sola zona del Faentino con la “...*spiga rosso - bruna, lunga con qualche resta in cima, e seme bianco...*”. Qui, in contraddizione con le precedenti descrizioni, c'è la lunghezza della spiga e il colore bianco del seme.

Il Pecchioni viene ripreso quindi prima da Bassi nel 1924, che di suo aggiunge solo il colore rosso del seme della *Calbigia Bianca* e qualche nota agronomica, e poi anche da Marco Marro e Antonio Succi nel 1931.

La classificazione Vilmorin, riproduttori e vivaisti francesi, è il vero punto di riferimento del settore tra fine Ottocento ed inizio Novecento. È necessario approfondire quanto è riportato in questa per avere un quadro più chiaro sui rapporti dei vari ecotipi delle *Calbigie*, rosse e bianche all'epoca, con i *Gentili*, rossi e bianchi, loro possibili sinonimi.

TAB. 1 - CARATTERISTICHE DELLE CALBIGIE
E DELLE VARIETÀ MUTICHE SIMILI
NELLA CLASSIFICAZIONE VILMORIN DI FINE OTTOCENTO

Sez.	Spiga	Spighette	Glumelle	Paglia	Seme	Esempi
7	bianca, liscia, lunga, rada, qualche volta curva	discoste, più o meno larghe	ordinariamente lunghe	alta, vuota	rosso, lungo	<i>Calbigia</i>
9	bianca, liscia, rigida, diritta, sottile e acuminata, senz'essere rada	raccolte, strette	molto bianche, opache, dure, qualche volta aristate alla sommità della spiga	corta, grossa, vuota, dura	grosso, rossopallido	<i>Calbigia Rossa di Faenza</i>
15	affusolata o media, bianca, vellutata		coperte di peli corti e fitti che danno loro un aspetto vellutato		colorato	<i>Calbigia di alta montagna</i>

Osservando le caratteristiche dei grani appartenenti alla Sezione 7, si nota subito che, per *Calbigia*, senza specifiche ulteriori, s'intende un grano a spiga allungata molto chiara, se non effettivamente **bianca**, rada, a spighe discoste con seme rosso. Quindi anche la denominazione di *Calbigia Bianca* si può considerare sinonimo di *Calbigia* senza alcuna specifica ulteriore.

Diverse sono le caratteristiche della *Calbigia Bianca* della Sezione 7, anche da quella *Rossa di Faenza* che appartiene invece alla Sezione 9.

E anche questa differenza risiede soprattutto nella forma della spiga, nella *Calbigia Bianca* rada, lunga e curva, ben diversa da quella della *Calbigia Rossa* che risulta invece, ripetiamo, dritta, sottile, non rada ed acuminata.

Quindi *Calbigia Bianca* e *Calbigia Rossa*, al di là del semplice colore, dovrebbero essere nettamente diverse, almeno in gran parte della Romagna.

La spiga **vellutata**, prevalente, rende la *Calbigia di Alta Montagna* facilmente distinguibile da tutte le altre, sia bianche che rosse.

Abbiamo di nuovo notizie affidabili, dovute a osservazioni dirette ed esperienze di campo, che ci aiutano a chiarire il quadro sulle *Calbigie* in Romagna all'inizio del Novecento, da parte di Francesco Todaro. In una sua pubblicazione del 1912 questo grande agronomo e genetista agrario racconta della provenienza delle *Calbigie* su cui ha lavorato, a spiga lunga e chiara (lui la descrive come **colorata**, anche se sembra comunque molto chiara nella immagine tratta dalla sua pubblicazione). Queste erano state raccolte in campi di *Gentil Rosso*, sia a Sogliano al Rubicone che a Dozza Imolese e non in coltivazioni in purezza.

La paglia è leggermente più lunga del *Gentil Rosso*, e anche la spiga è leggermente più lunga, più rada e lasca, il colore è più chiaro sia per la spiga che spesso anche per le cariossidi.

La descrizione che il Todaro riporta per il 1911 è di una spiga mutica colorata, lunga tra 14,5 e 16,5 cm, spighe fertili tra le 20 e le 22, con un numero di cariossidi tra le 42 e le 44. Presenta quindi scarsa produttività ma elevata qualità, notevole soggezione alla ruggine e tendenza ad allettare, nonostante i suoi culmi abbastanza grossi alla base.

Questi caratteri recessivi possono comportare anche dei vantaggi relativi ad alcuni tipi di impiego (paglia più lunga e consistente per l'artigianato, maggior qualità della farina per pani e dolci di alto pregio).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Nel 1886, le *Calbigie* (al plurale) vengono citate anche nella Relazione del quadriennio del Comizio Agrario di Forlì che le colloca nell'elenco dei grani più coltivati del territorio. Soprattutto le *Calbigie Rosse* hanno avuto per la Romagna, e segnatamente per il Faentino, una buona stampa a partire dall'inizio del Novecento.

Eugenio Azimonti nel 1902 cita una *Calbigia Rossa* a Faenza.

Il Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì (nel biennio 1927 -1928) usa, come varietà di confronto nelle sue prove nella montagna Forlivese, una *Calbigia Rossa* locale e afferma che questa era, all'epoca, la varietà di riferimento per le zone montane e che la sua resa era attorno ai 15 quintali per ettaro, circa un quarto in meno del "*Mentana*", in quel periodo ed in quella zona. Nel 1929, negli atti in coda alla grande manifestazione dei tecnici agricoli sui "*Progressi della granicoltura italiana*", si segnala la presenza di *Calbigie* diverse per la Romagna e le zone immediatamente limitrofe:

- *Calbigia Bianca* nelle province di Arezzo e Forlì.
- *Calbigia Rossa* nelle province di Forlì e Pesaro, anche se questa pubblicazione non ce ne dà descrizioni.

Nel 1940, nell'ultimo rilevamento di tale genere del Ventennio, troviamo una *Calbigia di Carpegna* per la provincia di Pesaro, quindi si conferma sostanzialmente la loro diffusione nei territori di Marche, Romagna, Toscana (e quindi Umbria per estrapolazione) segnalata anche dal De Cillis. Qui

la loro presenza è segnalata prima, come più diffusa e sembra essersi mantenuta più a lungo, almeno nelle zone marginali, collinari e montane.

Dopo la prima citazione di Costanzo Felici per la "**Marchigna**", questo territorio di confine tra **Marche** e **Romagna**, troviamo interessante quella di Giovanni Brignoli, in Epoca Napoleonica, più o meno per la stessa zona "...*La Calbigia è quella che più di tutte riesce nella collina argillosa, ed è perciò molto in uso, tanto più che fa una farina bianchissima abbondante in glutine...*". Egli cita anche, per questa varietà, il sinonimo di *Cranella*, con due sottovarietà "...*una mutica alba ed una mutica tomentosa....*". Anche Girolamo Azzi nel 1922 ne parla: "...*A Mercatino Marecchia si ha pure il grano di Carpegna più diffuso nel finitimo territorio di Urbino ...*". Per la provincia di Pesaro, come già accennato, troviamo ancora la *Calbigia di Carpegna* di nuovo citata da due delle grandi inchieste sulla granicoltura nazionale sia nel 1929 che nel 1941.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- “*Catalogue méthodique et synonymique des froments qui composent la collection de Henry I. de Vilmorin membre de la Société Nationale d'Agriculture de France*“ 2^e édition chez Vilmorin-Andrieux & c. Marchands-Grainiers 4, Quai de la Mégisserie, 4 – Paris, 1895
- Azimonti E.: “*Il frumento (come si coltiva o si dovrebbe coltivare in Italia)*” Hoepli - Milano, 1902
- Azzi, G.: “*Il clima del grano in Italia*” in “*Nuovi Annali del Ministero per l'Agricoltura* “ (1922) 2: 453–624.
- Bassi E.: “*Agricoltura d'Oggi*” Carlo Tarantola - Piacenza, 1924
- Battarra G. A.: “*Pratica agraria*” dalle stampe del Casaletti in Roma, 1778
- Brignoli G.: “*Dell'agricoltura del Dipartimento del Metauro. Risposte di Giovanni Brignoli, professore di Botanica ed Agraria nel R. Liceo-Convitto di Urbino, ai trentatre quesiti del sig. Cav. Filippo Re, pubblico professore di Agraria nella R. Università di Bologna*” in “*Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*” (1811) Tomo IX: 116 - 172
- Ciferri R.: “*Inchiesta preliminare sulle razze di frumento coltivate in Italia nel 1939-40*” Tipografia Editrice Mariano Ricci – Firenze, 1941
- Comizio Agrario di Forlì: “*Quattro anni di operosità 1882 – 1885*” Stabilimento Tipografico Croppi – Forlì, 1886
- De Cillis E.: “*I grani d'Italia*” Tip. Della Camera dei Deputati – Roma, 1927
- Felici C.: “*Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*” manoscritto originale datato intorno al 1572 riediz. 1986 - Edizioni Quattro Venti di Urbino
- Bolognesi D.: “*Una “regione” divisa. Economie e società in Romagna alla fine del Settecento*” in “*Spazi ed economie. L'assetto economico di due territori della Padania inferiore*” (a cura di Giusberti F., Guenzi A.) Bologna, 1986
- Marro M., Succi A.: “*Coltivazione dei cereali*” U.T.E.T. Torino, 1931
- Morri A.: “*Vocabolario Romagnolo – Italiano*” dai tipi di Pietro Conti all'Apollo – Faenza, 1840
- Pecchioni E.: “*Coltivazione del frumento*” Tip. Ditta Fiaccadori – Parma, 1909
- Regio Laboratorio Autonomo di Chimica Agraria di Forlì: “*Annuario 1922-1933*” Stab. Tip. Croppi - Forlì, 1934
- Sindacato Nazionale Fascista Tecnici Agricoli: “*I Progressi della Granicoltura Italiana: Relazione e Mostra*” Tipografia della Camera dei Deputati/Ditta Carlo Colombo - Roma, 1929
- Todaro F.: “*Lavori di selezione del frumento nel bolognese: memoria letta alla società agraria della provincia di Bologna dal socio Francesco Todaro nell'adunanza ordinaria delli 3 marzo 1912*” estr. dagli “*Annali della Società agraria della Provincia di Bologna*” Tipografia di P. Cuppini - Bologna, 1912

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (* descrittori minimi obbligatori)

PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le foglie e la glaucescenza si osservano negli stadi 60-65 (inizio-metà antesi); il culmo 60-69 (metà-fine fioritura); le spighe vanno valutate negli stadi 80-92 (da riempimento a maturazione della cariosside)

COLEOPTILE: COLORAZIONE ANTOCIANICA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2) * (Osservazione da realizzare allo stadio 25-29)	
1	√Assente o molto debole	1	Eretto
3	Debole	3	Semi-eretto

5	Media	5	√ Intermedio	
7	Forte	7	Semi-prostrato	
9	Molto forte	9	Prostrato	

PIANTA: FREQUENZA PIANTE CON FOGLIA A BANDIERA RICURVA (UPOV 4)		EPOCA DI EMERGENZA SPIGA (UPOV 5) * (Prima spighetta visibile sul 50% delle spighe. Indicare la data in riferimento a 2 varietà note)		FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DELLA GUAINA (UPOV 6) *	
--	--	--	--	--	--

1	Nulla o molto bassa	1	Molto precoce	1	Assente o molto debole
3	Bassa	3	Precoce	3	Debole
5	Media	5	Media	5√	Media
7	Alta	7√	Tardiva	7	Forte
9√	Molto alta	9	Molto tardiva	9	Molto forte

FOGLIA A BANDIERA: GLAUCESCENZA DEL LEMBO (pagina inferiore)		SPIGA: GLAUCESCENZA (UPOV 7) *		CULMO: GLAUCESCENZA DEL TRATTO FRA LA FOGLIA A BANDIERA E LA BASE DELLA SPIGA (UPOV 8)	
---	--	---------------------------------------	--	---	--

1	Assente o molto debole	1	Assente o molto debole	1	Assente o molto debole
3	Debole	5√	Media	3	Debole
5	Media			5√	Media
7	8√ Tra forte e molto forte	7	Forte	7	Forte
9		9	Molto forte	9	Molto forte

PIANTA: ALTEZZA (UPOV 9) * (Indicare altezza in cm, con spiga e ariste, in riferimento a 2 varietà note)		PAGLIA: SPESSORE IN SEZIONE TRASVERSALE (UPOV 10) * (A metà tra base spiga e nodo sottostante)		SPIGA: FORMA VISTA DI PROFILO (UPOV 11) *	
---	--	---	--	--	--

1	Molto bassa		1√ – Molto sottile		1 – Piramidale
3	Bassa		3 – Sottile		2√ – A bordi paralleli
5	Media		5 – Medio		3 – Semi-clavata
7	Alta		7 – Spesso		4 – Clavata
9√	Molto alta		9 – Molto spesso		5 – Fusiforme

SPIGA: DENSITÀ (UPOV 12) *		SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 13) (Escluse ariste/barbe)		ARISTE/BARBE: PRESENZA (UPOV 14) *	
1	Molto lassa	1	Molto corta		1 – Entrambi assenti
3√	Lassa	3	Corta		

5	Media	5	Media		2 √ – Barbe presenti
7	Compatta	9√	Molto lunga		3 – Aristae presenti
9	Molto compatta				
ARISTE/BARBE ALLA SOMMITÀ DELLA SPIGA: LUNGHEZZA (UPOV 15) *		SPIGA: COLORE (UPOV 16) *		SPIGA: PUBESCENZA DELLA SUPERFICIE CONVESSA DEL SEGMENTO APICALE DEL RACHIDE (UPOV 17)	
1	Molto corta	1√	Bianca		1 – Assente o molto lieve
3√	Corta				3√ – Lieve
5	Media				5 – Media
7	Lunga	2	Colorata		7 – Forte
9	Molto lunga				9 – Molto forte
GLUMA INFERIORE: LARGHEZZA DELLA SPALLA (UPOV 18) (sulle spighette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: FORMA DELLA SPALLA (UPOV 19) (sulle spighette del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: LUNGHEZZA DEL MUCRONE (UPOV 20) (sulle spighette del III mediano della spiga)	
	1 – Assente o molto stretta		1 – Inclinata		1 – Molto corto
	3 – Stretta		3 – Leggermente inclinata		3 √ – Corto
	5 – Media		5 √ – Dritta		5 – Medio
	7√ – Larga		7 – Elevata		7 – Lungo
	9 – Molto larga		9 – Molto elevate con presenza di un II becco		9 – Molto lungo

GLUMA INFERIORE: FORMA DEL MUCRONE (UPOV 21) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE DELLA PUBESCENZA INTERNA (UPOV 22) (sulle spighe del III mediano della spiga)		GLUMA INFERIORE: ESTENSIONE PUBESCENTIA ESTERNA (UPOV 23) (sulle spighe del III mediano della spiga)	
	1√ – Dritto	/		1√	Assente
	3 – Leggermente arcuato	3√	Debole	3	Debole
	5 – Semi arcuato	5	Media	5	Media
	7 – Molto arcuato	7	Forte	7	Elevata
	9 – Genicolato	/		/	

CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.
p

SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco (Recital, Florence Aurore)	1	Assente o molto lieve	1	Invernale
		3	Lieve (Soissons)		
		5	Media (Orestis, Prinqual)	2√	Alternativo
2√	Rosso	7	Forte (Slejpner, Rock)	3	Primaverile
		9√	Molto forte		

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Eventuali osservazioni su spigatura, fioritura, produzione, peso ettolitrico, ecc.

(L) Il Todaro la segnala come di scarsa produttività

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

(L) Riportiamo quanto scritto da Girolamo Azzi nel 1922 riguardo ai grani coltivati nella montagna romagnola.

“...Più in alto ancora, dove le avversità invernali ed i forti venti esigono caratteri nuovi di resistenza ed in confronto al suolo sempre più povero una maggiore rusticità, i frumenti indigeni, adattatisi per un processo secolare alle condizioni del luogo, acquistano il sopravvento. Tiene tra di essi il primo posto il gruppo di Calbigie (Calbigia bianca e Calbigia rossa di Faenza) largamente reperibili nella zona montuosa interna della Romagna con il nome di grano del vento appunto per la maggiore resistenza alla sgranatura...”

(L) il Todaro la segnala come notevolmente soggetta alla ruggine e tendente ad allettare.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

(L) La *Calbigia* viene già presentata come il grano ideale per ottenere farine sia per i dolci che per il pane più raffinato, solitamente destinato ai ceti alti, ovvero il “pan buffetto” bianco, leggero, soffice ed al contempo croccante. La farina veniva infatti descritta come di ottima qualità, con le suindicate caratteristiche particolari.

(L) Tali grani erano utilizzati anche per il particolare artigianato della paglia da cappelli.

(L) il Todaro la segnala come dotata di elevata qualità.