
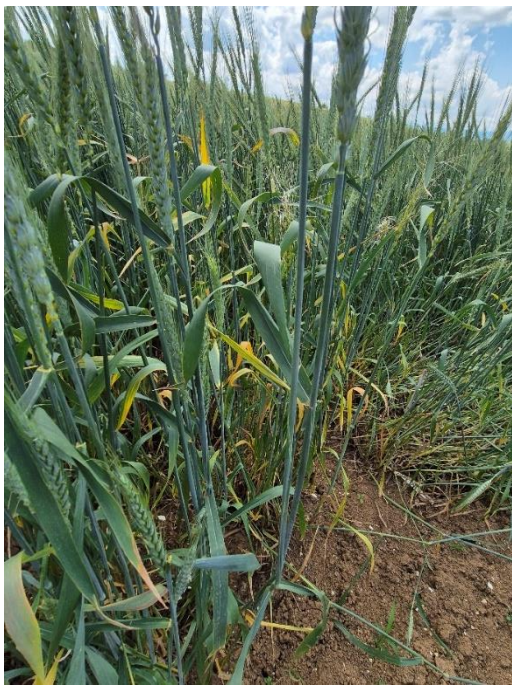


L.R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI
INTERESSE AGRARIO NEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

ROMAGNOLO (RER V 211)

FRUMENTO TENERO		
Famiglia: <i>Poaceae</i>	Genere: <i>Triticum</i>	Specie: <i>Triticum aestivum</i> L. emend. Fiori et Paol.
Nome comune: grano <i>Romagnolo</i>		
Sinonimi accertati: <i>Masolino, Minuto, Rietino, Tarecchio, Torrecchio, Terrecchio, Treccio</i>		
Sinonimie errate: <i>Andriolo</i>		
Denominazioni dialettali		<i>Mnud</i>
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 Mauro Biondi Modigliana (FC)		80 e oltre
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Collezioni Oriana Porfiri Urbisaglia (MC)		
Azienda incaricata della moltiplicazione del seme: Az. Marzocchi Arianna - Novafeltria (FC)		
		
<i>Spiga allo stadio latteo-ceroso</i>		<i>Pianta in campo con spiga</i>



Spiga a maturazione



Cariossidi

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Circa a metà del Settecento **Bartolomeo Mesny** (1714-1787), medico della Corte toscana, nella sua “*Dissertazione sul miglioramento delle terre*” ci parla di un **Grano di Romagna**. Purtroppo, l’unica cosa che si può estrapolare dagli esperimenti descritti in questa fonte è cosa sicuramente “**non è**” il *Grano di Romagna*, citato assieme ad altri (*Gentil Rosso*, *Gentil Bianco*, *Grano Grosso*, *Grano Rosso*) in un confronto produttivo (che si potrebbe definire quasi “in vitro”).

Esso dovrebbe essere quindi qualcosa di nettamente “diverso” da queste altre varietà per cui è più probabile che si sia trattato non di un grano mutico (come il *Gentil Rosso* e il *Gentil Bianco*), non di un grano turgido (come il *Grano Grosso*) e non di un grano rosso (come appunto il *Grano Rosso*) e quindi di un **grano tenero aristato bianco** o biancastro.

Nel catalogo dei Musei agrario in Roma, sia nell’edizione del 1879 che in quella del 1884, vengono citati due “*frumenti romagnoli*” con classificazioni compatibili:

- il primo classificato come *Tr. sat. hyb. spica albida. sub quadrata* ovvero grano tenero invernale aristato a spiga bianca quasi quadrata in sezione orizzontale, proveniente da Casalmaggiore e fornito da un privato, tale Minà probabilmente un commerciante,
- il secondo come *Tr. sat. hyb. spica alba. longa. aristata*, proveniente dal Comizio Agrario di Verolanuova.

Con la stessa classificazione del secondo (ovvero *Tr. sat. hyb. spica alba. longa. aristata*) il Comizio Agrario di Faenza forniva due campioni:

- uno di “*Frumento di Rieti*”,
- e uno di “*Frumento Andriolo*”.

Il *Rieti* lo conosciamo ma cos’è l’“*Andriolo*”? Il Draghetti nel 1927, e poi anche Fiori nel 1939, affermano che, in Toscana e in Romagna, si sia usata questa denominazione per indicare popolazioni miste, frutto della pratica assai diffusa nelle aree difficili, di operare mescolanze di grani di varietà diverse. Di volta in volta nei vari territori gli “*Andrioli*” locali vengono identificati e/o descritti con la specie e/o varietà prevalente o con quella che è giunta al descrittore.

Anche l’Azimonti nel 1902 scrive “...*Nella valle del Po le varietà di questo gruppo* (appunto i frumenti teneri, aristati, autunnali simili al *Rieti*) *sono conosciute coi nomi di frumento nostrano, frumento bianco, frumento lombardo, frumento di Piave e frumento romano, romagnolo o di Rieti, secondo la località da cui pervennero originariamente...*”. Questa denominazione di grano *Romagnolo* doveva assai probabilmente indicare il grano più diffusamente coltivato nelle terre romagnole che noi abbiamo già visto, dalle risultanze dell’Inchiesta Jacini almeno per i territori del Faentino e del Ravennate, essere appunto il **Rietino**, anche se spesso di riproduzione locale.

Gli Annali della Regia Stazione Sperimentale Agraria di Forlì nel 1875 presentano i grani locali sui quali in quegli anni si operavano osservazioni presso quella Istituzione, tra i quali prevale “...*un grano aristato o barbuto che qui dai contadini si adimanda minuto e talora grano di Rieti,*

perocchè ancora per rinnovare utilmente il seme si importa qui dall'agro rietino quel rinomato frumento dai più diligenti agricoltori...”.

La relazione del quadriennio del Comizio Agrario di Forlì del 1886 conferma questa identificazione presentando nell'elenco dei grani più coltivati del territorio provinciale (che dà il quadro di quanto viene coltivato all'epoca nell'intera Romagna), grani teneri aristati “...i grani **minuti**, specie di riproduzione rietina ...”.

Un grano “**Minuto**” per la Romagna è stato precedentemente citato dal medico, botanico e naturalista, **Costanzo Felici**, nel suo manoscritto, “un grano “...**Minuto**, chiamato da noi **Tarecchio**...” dove supponiamo che il “...da noi...” significhi “qui nel Riminese”. E questo **Tarecchio** del Felici è un “unicum” o lo troviamo anche altrove, in Romagna? Circa un secolo e mezzo dopo, sempre per il riminese, il già nominato padre **Giovanni Antonio Battarra**, nella sua “**Pratica agraria**” di fine Settecento cita, fra le altre, una varietà di grano, chiamata **Treccio** e, pur in assenza di descrizione, è ipotizzabile, per semplice assonanza e per coincidenza di territorio, che possa trattarsi ancora del **Tarecchio** del Felici.

Abbiamo qualche indizio su quali caratteristiche possa avere questo grano **Minuto** chiamato **Tarecchio** o **Treccio** nel Riminese?

Appena dopo l'Unità d'Italia, alla prima Esposizione nazionale a Firenze, viene segnalato un **Torrecchio**, proveniente dal Casentino, come grano tenero **aristato**, a spiga rada, con glume **bianche**.

Girolamo Azzi segnala anch'egli ancora nel 1922 “...il **Torrecchio** distinto per la resistenza ai geli e all'inverno...” nel territorio dell'alta valle del Conca, anche se non lo descrive. Il riferimento trova conferma dieci anni dopo nella pubblicazione relativa alla prima inchiesta di Raffaele Ciferri, dove un **Terrecchio** è citato per il territorio forlivese, assieme all'**Andriolo** e al **Bianchetto**. Ciò lascia supporre che si tratti di tre popolazioni locali ben caratterizzate nelle loro differenze.

Nelle popolazioni delle **Calbigie**, degli **Andrioli** rientra quasi sempre, anche se in proporzione minoritaria, un *Tr. vulgare erythrospermum* Körn., varietà a glume bianche e glabre, spighe bianche e cariosside rossa, caratteristiche appunto comuni al **Rieti**. Facendo esplicito riferimento a grani simili al **Rieti** in Romagna, non possiamo fare a meno di segnalare a questo proposito un grano locale romagnolo, il **Masolino**, che il Todaro riceve dalle campagne imolesi e seleziona nel 1912. Nell'occasione egli si esprime così:

“...È una razza che a torto credo, viene da taluno presentata come un Rieti acclimatato nell'Imolese, dove ricorre con una certa frequenza nella coltura. Il frumento Masolino ha certamente qualche affinità col Rieti, ma si allontana decisamente da questo per la distribuzione delle spighette (sempre serrate), per lo sviluppo minore e la disposizione meno divaricata delle reste, per la colorazione più decisamente chiara, quasi bianca, dei rivestimenti glumeali e soprattutto per la mole minore e la forma più tondeggiante delle cariossidi, che hanno molta affinità con quelle del frumento Romanino o Bottazzino ... Nel 1908-1909 avevamo in allevamento il Masolino su 7 parcelle e le spighe allevate provenivano dal podere sperimentale della Scuola d'Agricoltura di Imola... ...Il tipo mostrasi non privo d'interesse per una eventuale diffusione particolarmente nei più elevati territori di collina, e però esso è ancora oggetto delle nostre osservazioni nella discendenza di un'altra spiga capostipite che avemmo nel 1909 dalla stessa Scuola agraria imolese... ...Attualmente quest'unica famiglia di Masolino 33è in moltiplicazione di prova...”.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

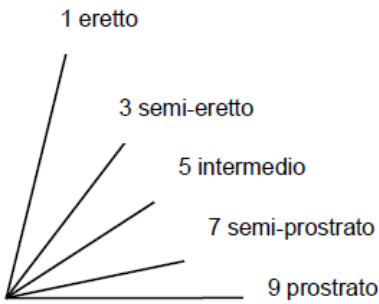








Tutta la Romagna, soprattutto, e più a lungo, nelle colline.


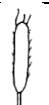





















BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO






- Felici C.: “*Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*” manoscritto originale datato intorno al 1572 riedito nel 1986 per le Edizioni Quattro Venti di Urbino
- Mesny B.: “*Dissertazione sul miglioramento delle terre*” inserito in “*Nuova maniera di seminare e coltivare il grano opera utilissima rivista corretta e arricchita di nuove tavole e d'altri discorsi e esperimenti fatti da vari Accademici Georgofili di Firenze*” nella stamperia di Andrea Bonducci; appresso Giuseppe Rigacci libraio, In Firenze: 1764

- Battarra G. A.: *“Pratica agraria”* dalle stampe del Casaletti in Roma, 1778
- *“Esposizione italiana tenuta in Firenze nel 1861-2: Relazione dei giurati: classi 1. a 12.”* G. Barbera-Firenze, 1864
- *“Annali della Stazione Agraria di Forlì”* (1876) Fasc. IV°-Anno 4°-1875
- Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale dell'agricoltura: *“Museo agrario in Roma – catalogo”* - Tipografia di G. Barbera - Roma, 1879
- Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale dell'agricoltura: *“Museo agrario in Roma – catalogo”* 2. Ed - Regia Tip. D. Ripamonti - Roma, 1884
- Comizio Agrario di Forlì: *“Quattro anni di operosità 1882–1885”* Stabilimento Tipografico Croppi–Forlì, 1886
- Marro M.: *“Coltivazione delle piante erbacee”* G. Paravia-Roma, 1894
- Azimonti E.: *“Il frumento (come si coltiva o si dovrebbe coltivare in Italia)”* Hoepli-Milano, 1902
- 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.
- Azzi, G.: *“Il clima del grano in Italia”* in *“Nuovi Annali del Ministero per l'Agricoltura”* (1922) 2: 453–624
- Draghetti A.: *“Forme e limiti dello xerofitismo nel frumento: le basi biologiche dell'aridocoltura”* Tipografia Valbonesi Forlì, 1927
- Fiori G.: *“La posizione sistematica dei frumenti “Andriolo” e “Cascola” nei riguardi della loro origine”* in *“Annali dell'Ente Consorziale Interprovinciale Toscano per le sementi”* (1939) vol. II: 179-189
- Ciferri R.: *“Inchiesta preliminare sulle razze di frumento coltivate in Italia nel 1939-40”* Tipografia Editrice Mariano Ricci–Firenze, 1941

NOTE

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	1 – Eretto		
3√	Debole	3	3 – Semi-eretto		
5	Media	5	5 – Intermedio		
7	Forte	7	7 – Semi-prostrato		
9	Molto forte	9√	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	3	Debole	3	Debole
5	Media	5	Media	5	Media
7	Forte	7√	Forte	7√	Forte
9	Molto forte	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	7	Lunga		3√ – Ariste presenti
9	Molto compatta	9√	Molto lunga		
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 DELLA PUBESCENZA ESTERNA (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 (Spada)
	7 – Molto arcuato	7	Forte	7	Elevata (Salmone)
	9 – Genicolato	/		/	
CARIOSSIDE. Osservazioni su 100 cariossidi, possibilmente.					
SEME: COLORE (UPOV 24) *		SEME: COLORAZIONE AL FENOLO (UPOV 25)		TIPO DI SVILUPPO (UPOV 26) *	
1	Bianco	1	Assente o molto lieve	1√	Invernale
		3	Lieve		
		5	Media	2	Alternativo
2√	Rosso	7√	Forte		
		9	Molto forte	3	Primaverile
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Varietà con elevata capacità di accestimento, taglia molto alta, suscettibile all'allettamento nei terreni fertili. Dato l'habitus molto invernale, si consiglia la semina anticipata in autunno. (O)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)					
Varietà molto suscettibile all'oidio. (O) Resistenza ai geli ed all'inverno (L)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
/					