

**Grano duro**  
*Triticum turgidum* L.  
subsp. *durum* (Desf.) Husn

**GRANO DURO  
DAUNO III**



- **Pianta:** portamento eretto; epoca di emergenza della spiga tardiva; alta frequenza di piante con foglia a bandiera; colorazione antocianica del coleoptile assente o molto debole; altezza 145-155 cm, ariste biancastre più lunghe rispetto alla spiga;
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza della guaina e del lembo assente o molto debole;
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; debole glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga;
- **Spiga:** forma fusiforme; glaucescenza debole; pigmentazione antocianica delle antere assente o molto debole; lunghezza media; a maturazione leggermente colorata;
- **Gluma:** gluma inferiore ovoidale con spalla elevata e stretta; corto mucrone leggermente arcuato; presenza della pubescenza della superficie esterna;
- **Seme:** semi-allungato con corti peli all'estremità; colorazione al fenolo nulla o molto lieve;
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

**Caratteristiche tecnologiche:**

Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di giallo, Indice di bruno, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). Il monitoraggio del territorio ha consentito di stabilire che attualmente viene coltivato in alcune aree del subappennino Dauno (FG) per la produzione di semole/sfarinati da destinare alla produzione locale di pane e pasta. Purtroppo, la scarsa tenacità del glutine richiede una grande professionalità nella preparazione dei prodotti trasformati.

**Storia e curiosità:**

Il Dauno III è quello che si è adattato meglio alle aree delle regioni Meridionali già a partire dagli inizi degli anni '20. L'areale di coltivazione preminente è sempre stato quello di collina e pianura dove prevalgono terreni spesso argillosi oppure argilloso/calcarei ma comunque dotati di un discreto livello di fertilità. In queste condizioni la materia prima presentava le caratteristiche ideali per la produzione di paste alimentari.



**Ambito locale di riferimento:**  
Sub Appennino Dauno, Tavoliere, Ofanto (FG)



**Luogo di conservazione**

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBBR - CNR)- Bari
- Azienda Sperimentale "Manfredini" CREA Centro di Ricerca Cerealicoltura e culture Industriali - Foggia

**>18** **RISCHIO DI EROSIONE GENETICA O ESTINZIONE**

**9-18**

**< 9** **21**