

Grano duro

Triticum aestivum L.

GRANO TENERO BIANCHETTA



- **Pianta:** portamento semi-eretto; epoca di emergenza della spiga da media a tardiva; medio-alta frequenza di piante con foglia a bandiera; colorazione antocianica del coleoptile assente o molto debole; altezza 110-150 cm, ariste biancastre più lunghe rispetto alla spiga, ariste o barbe entrambe assenti o barbe presenti; barbe da molto corte a corte;
- **Foglia a bandiera:** glaucoscenza della guaina e del lembo da assente o molto debole a debole;
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore assente o molto debole; glaucoscenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da assente o molto debole a media;
- **Spiga:** forma fusiforme e a bordi paralleli; bianca; glaucoscenza da assente o molto debole a debole; pigmentazione antocianica delle antere assente o molto debole; lunghezza da media a lunga; a maturazione leggermente colorata;
- **Gluma:** gluma inferiore con spalla con larghezza da stretta a media e forma da inclinata a leggermente inclinata; mucrone da corto a medio con forma da dritta a semiarcuata; pubescenza della superficie esterna da assente a poco estesa;
- **Seme:** bianco; colorazione al fenolo assente o molto lieve;
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

Caratteristiche tecnologiche:

Sono stati rilevati alcuni dati relativi ai caratteri agronomici (componenti della produzione e resistenze alle fisiopatie) nelle annate agrarie 2015/2016, 2016/2017. Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di giallo, Indice di bruno, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). L'utilizzazione della Bianchetta è anche di tipo zootecnico così come recentemente rilevato nelle aziende dove è stato reperito.

Storia e curiosità:

La Bianchetta è senza dubbio tra le varietà locali di grano tenero quella più diffusa in Puglia. La sua coltivazione risulta ampiamente documentata in testi di agronomia a partire dal 1784 (A. Ginori) e in monografie soprattutto negli anni '20, '30 redatte ad opera di agronomi e tecnici delle Stazioni Sperimentali di Agraria delle province di Bari e di Foggia. Da quanto segnalato (De Cillis, 1927) è stata ed è spesso confusa con altri grani teneri con caratteristiche molto simili, infatti sinonimi sono la Maiorca francese, Francesella, Maiorca bianca, Carosella. La diffusione sul territorio è ancora associata alla preparazione del "grano dei morti" a base di grano cotto, condito con vino cotto, scaglie di cioccolato, noci, mandorle e chicchi di melograno, preparata in onore dei morti la sera tra Ognissanti e la Commemorazione dei defunti, in particolare a Orsara, Sant'Agata di Puglia dove è nota come "ciccecuotte" e Bisceglie come "colva".

Sinonimi/denominazione dialettale: Maiorca francese, Francesella, Maiorca bianca, Carosella



Ambito locale di riferimento:

sub Appennino Dauno, Tavoliere, Ofanto (FG), Alta Murgia, Murgia dei Trulli (BA, BAT), Piana brindisina (BR), Arco ionico tarantino (TA)



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 colture Industriali di Foggia

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

19



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA