

## Grano duro

*Triticum turgidum*

## Grano buono di Rutigliano



Il grano buono conserva una prerogativa legata in particolare alla mietitura al termine della quale singole spighe tagliate erano predisposte per l'essiccazione al sole, al fine di allontanare la paglia e per la battitura della granella con un pestello di legno nella "pila", una sorta di mortaio che ciascuna famiglia appositamente costruiva. Le cariossidi liberate dal tegumento più esterno, senza frantumare i chicchi, venivano successivamente lasciate asciugare al sole, setacciate in modo da allontanare i residui dei tegumenti esterni e conservate in barattoli di vetro.

- **Pianta:** portamento semieretto. Altezza 120-150 cm comprese spiga e ariste
- **Foglia:** la foglia bandiera ha una glaucescenza della guaina media ed una gluachescenza del lembo alta
- **Spiga:** Lunga, bianca, fusiforme. Densità media. La gluma inferiore ha forma elevata, con spalla stretta. Forma del mucrone mediamente arcuato
- **Periodo di semina:** semina in autunno
- **Periodo di raccolta:** giugno

### Storia e curiosità:

Il grano duro Buono è coltivato nel territorio di Rutigliano, un tempo noto nel Regno delle due Sicilie tra i secoli XVII e XVIII per la produzione di grani pregiati coltivati per essere cotti come cariossidi intere. Nel 1877, don Lorenzo Cardassi, nel paragrafo dedicato alla "Produzione del suolo" nel territorio di Rutigliano, segnala come principale produzione agricola proprio quella di "grani scelti".

Fra i grani duri risalenti come costituzione a più di novanta anni fa, oggi il Grano Buono è quello meno diffuso in quanto coltivato in situ da pochissimi agricoltori locali e conservato ex situ solo presso Enti pubblici. Il monitoraggio del territorio ha confermato il suo declino negli areali di coltivazione dove un tempo era presente per cui gli attori locali (Comune di Rutigliano, Associazione Portanuova e Gruppo di Azione Locale del Sud-Est Barese) in collaborazione con Enti Pubblici di Ricerca di Bari, considerato l'elevato interesse per i prodotti di nicchia e le materie prime della gastronomia tradizionali, hanno stilato un "Protocollo d'intesa" il cui fine ultimo sarà quello di definire ed agevolare il processo di valorizzazione.



**Ambito locale di riferimento:** Comune di Rutigliano (BA)



&gt;18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

&lt; 9

22

### Luogo di conservazione

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia Locorotondo
- Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario Università di Lecce

### Caratteristiche tecnologiche:

Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine). Il "Grano buono" è coltivato dagli agricoltori locali per il consumo familiare e per la preparazione di piatti tipici, come la minestra di grano e legumi, con utilizzo delle cariossidi intere. Tale utilizzo è giustificato dalla risposta alla cottura: la quantità di acqua assorbita e l'incremento in peso delle cariossidi risultano infatti inferiori rispetto a quelle riscontrabili per le cariossidi di grani moderni.



Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale  
Sezione Competitività delle filiere agroalimentari