

## Mostra di cereali antichi e moderni nell'ambito della "Giornata della Trebbiatura" Museo della vita contadina "Cjase Cocel", via Lisignana, Fagagna, domenica 9 luglio 2023

*a cura di Pietro Zandigiaco*  
*Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale del Friuli Venezia Giulia (BaGAV)*

Nel susseguirsi dei secoli, in Friuli Venezia Giulia sono stati coltivati, e lo sono tuttora, diversi cereali (specie appartenenti alla famiglia delle Graminaceae o Poaceae), per la produzione di semi (nome tecnico "cariossidi") utilizzabili per vari usi alimentari.

In questa piccola mostra a Cjase Cocel sono presentati dei materiali riguardanti i principali cereali a paglia coltivati in regione in aziende convenzionali o in aziende biologiche (tab. 1). Le infiorescenze all'apice dei fusti (o "culmi") possono essere di due tipi: a) a "spiga" (fig. 1), ovvero infiorescenze con spighette (che contengono i fiori) senza peduncolo (es. farro piccolo, frumento tenero); b) a "pannocchia" (fig. 2), ovvero con spighette (che contengono i fiori), con un peduncolo più o meno lungo e ramificato (es. avena). Inoltre, i semi o cariossidi, a seconda della specie, dopo la trebbiatura restano rivestiti da due protezioni membranacee (nome tecnico "glumelle" o "glumette") (es. farro piccolo e orzo), oppure sono nude perché le glumelle si staccano (es. grano tenero e grano duro); nel primo caso è spesso necessario intervenire meccanicamente ("decorticazione") per eliminare le glumelle ottenendo un seme "nudo" (fig. 3). Una delle due glumelle può portare un lungo processo appuntito ("resta") per cui le spighe si dicono "aristate" (es. farro medio, grano duro); le varietà sprovviste di reste sono dette "mutiche" (fig. 4) (es. farro grande).

Sono presentate, inoltre, le cariossidi (vestite o nude) di gran parte delle specie in esame, nonché alcuni prodotti trasformati (es. cariossidi decorticate, perlate, precotte, e farine).

Tab. 1 – I principali cereali a paglia coltivati attualmente e in passato in Friuli Venezia Giulia. Di ciascuna specie sono indicati il nome scientifico, quello comune italiano e quello friulano; inoltre, si indica se l'infiorescenza è una spiga (S) o una pannocchia (P), se la granella, alla raccolta, è vestita (V) o nuda (N) e se la spiga è aristata (A) o mutica (M).

N.	Nome scientifico	Nome comune	Nome friulano	Tipo di infioresc.	Tipo di granella	Presenza di resta
1	<i>Triticum monococcum</i>	farro piccolo, monococco	<i>pire piçule</i>	S	V	A
2	<i>Triticum dicoccum</i>	farro medio, dicocco	<i>pire grande</i>	S	V	A
3	<i>Triticum spelta</i>	farro grande, spelta	<i>pirespelte, spelte</i>	S	V	M
4	<i>Triticum durum</i>	grano o frumento duro	<i>forment sicilian</i>	S	N	A
5	<i>Triticum aestivum</i>	grano o frumento tenero	<i>forment</i>	S	N	A, M
6	<i>Secale cereale</i>	segale, segala	<i>siale</i>	S	N	A
7	<i>Avena sativa</i>	avena comune	<i>vene</i>	P	V	–
8	<i>Hordeum vulgare</i>	orzo comune	<i>vuardi (vuardi di bire)</i>	S	V	A
9	<i>x Triticosecale (ibrido)</i>	triticale	–	S	N	A



Fig. 1 – Infiorescenza a spiga.



Fig. 2 – Infiorescenza a pannocchia.

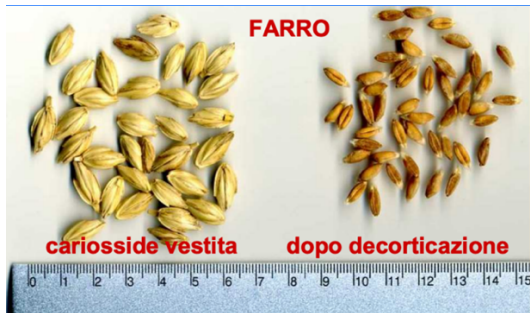


Fig. 3 – Farro: cariossidi vestite (a sx) e nude dopo la decorticazione (a dx).



Fig. 4 – Grano tenero: due spighe aristate (a sx) e due spighe mutiche (a dx).

### Altri cereali

Sono coltivati anche altri cereali (sempre appartenenti alla famiglia Graminaceae o Poaceae), non presenti in questa mostra, fra i quali il grano turanico o frumento orientale (*Triticum turanicum*; include l'antica varietà "Khorasan", conosciuta con il nome commerciale "Kamut"), il riso (*Oryza sativa*), il mais o granoturco (*Zea mays*), il sorgo (*Sorghum bicolor*), il miglio (*Panicum miliaceum*) e il panico (*Panicum italicum*). Il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*), invece, è considerato uno "pseudocereale", in quanto appartiene alla famiglia Polygonaceae.

### Note sulle nove specie in mostra

1, 2 e 3: Con il nome "farro" (in friulano "pire") vengono chiamate tre specie "antiche" di frumento, caratterizzate dalla presenza di cariossidi vestite (pertanto è necessaria la decorticazione).

2: il "farro medio" è il progenitore del grano duro.

3: il "farro grande" o "spelta" è il solo farro con spiga mutica (senza ariste); è il progenitore del grano tenero.

4: dalla macinazione del "grano duro" si ottiene principalmente la "semola" per fare la pasta.

5: il "grano tenero" include varietà con spighe aristate o con spighe mutiche.

6: la "segale" è il cereale, fra quelli in mostra, con il culmo più lungo.

7: l' "avena comune" è l'unico dei cereali in mostra ad avere una infiorescenza a pannocchia piramidale, e non a spiga.

8: l' "orzo" (di norma con cariossidi vestite) include varietà "distiche" (a due file di spighette, con spiga piatta) utilizzate per la produzione del malto da birra, e varietà "polistiche" per uso prevalentemente zootecnico (a quattro o sei file di spighette), Esistono anche varietà a granella nuda ("orzo mondo") per uso umano (pertanto non è necessaria la decorticazione).

9: il "triticale" è un cereale recente, che deriva da ibridazione fra *Triticum* e *Secale*; negli ultimi anni viene ampiamente coltivato principalmente per uso zootecnico.

**Ringraziamenti:** si ringrazia l'Azienda agraria sperimentale "Antonio Servadei", dell'Università degli Studi di Udine, per aver fornito la gran parte dei cereali (culmi con spiga) in mostra.