

Mostra di cereali antichi e moderni nell'ambito della "Giornata della Trebbiatura" Museo della vita contadina "Cjase Cocèl", via Lisignana, Fagagna, domenica 13 luglio 2025

a cura di Pietro Zandigiacomo

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 Cocèl sono presentati dei materiali riguardanti i principali cereali a paglia coltivati un tempo o attualmente 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 spighe (che contengono i fiori) senza peduncolo (es. farro piccolo, frumento tenero); b) a "pannocchia" (fig. 2), ovvero con spighe (che contengono i fiori), con un peduncolo più o meno lungo e ramificato (es. avena). Inoltre, i semi o cariossidi, a seconda della specie (e talora della varietà), dopo la trebbiatura restano rivestiti da due protezioni membranacee (nome tecnico "glumelle" o "glumette") (es. farro medio e spelta), oppure sono nude perché le glumelle si staccano (es. grano tenero e grano duro); nel primo caso è spesso necessario intervenire meccanicamente (con la "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 piccolo, 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).

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 reste
1	<i>Triticum monococcum</i>	farro piccolo, monococco	<i>pire piçule</i>	S	V (N)	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 duro o frumento duro	<i>forment sicilian</i>	S	N	A
5	<i>Triticum aestivum</i>	grano tenero o frumento tenero	<i>forment</i>	S	N	A, M
6	<i>Secale cereale</i>	segale o 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 (N)	A
9	<i>x Triticosecale (ibrido)</i>	triticale	–	S	N	A



Fig. 1 – Infiorescenza a spiga.



Fig. 2 – Infiorescenza a pannocchia.

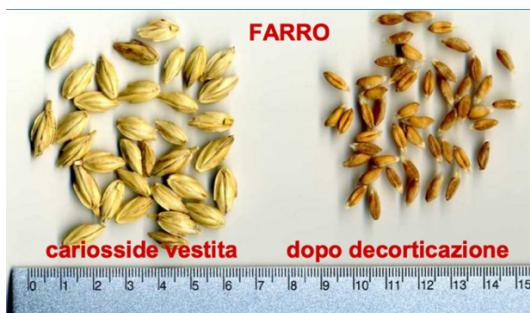


Fig. 3 – Farro: cariossidi vestite (a sx) e nude dopo la decorticazione (a dx).



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

Altri cereali e pseudo-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 granturco (*Zea mays*), il sorgo (*Sorghum bicolor*), il miglio (*Panicum miliaceum*) e il panico (*Panicum italicum*). Fra gli "pseudo-cereali" sono invece inclusi il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*, famiglia Polygonaceae), la quinoa (*Chenopodium quinoa*, famiglia Chenopodiaceae) e altre specie con semi ricchi di amido e assenza di glutine.

Una curiosità dall'archeobotanica

Nel vasto sito neolitico di Sammartenchia (Pozzuolo del Friuli) sono stati rilevati abbondanti resti carpologici di *Triticum timopheevi* ("nuovo frumento vestito", affine al grano duro), la cui coltivazione era già abbandonata in epoca preromana.

Alcune note sulle 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). Fa eccezione una varietà di farro piccolo che dopo la trebbiatura presenta la cariosside nuda.
- 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".
- 5: il "grano tenero" include varietà con spighe aristate o con spighe mutiche; dalla macinazione si ottiene la "farina".
- 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 spighe, con spiga piatta) utilizzate per la produzione del malto da birra (in friulano "uardi di bire", e varietà "polistiche" per uso prevalentemente zootecnico (a quattro o sei file di spighe). Esistono anche varietà a granello nudo ("orzo mondo") per uso alimentare (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 vivamente l'Azienda agraria sperimentale "Antonio Servadei" e la Banca del Germoplasma Autoctono Vegetale del Friuli Venezia Giulia (BaGAV) dell'Università degli Studi di Udine per aver fornito buona parte dei materiali in mostra (culmi con spiga e cariossidi).