



GRANO TENERO

**Produzioni
medie di
granella (t/ha)
delle 36 varietà
utilizzate nelle
prove nazionali
cereali, ubicate
nelle località di
S. Maria
Nuova (AN) e
Tolentino
(MC),
nell'annata
agraria
2012/13.**

Varietà	S. Maria N. (AN)	Indici	Tolentino (MC)	Indici	Medie delle 2 Località		
					(t/ha)	Indici	Indici ≥ 100 (N°)
AUBUSSON	9,42	118	8,99	123	9,21	120	2
MIROIR	9,50	119	8,87	121	9,19	120	2
PR22R58	9,64	120	8,52	116	9,08	118	2
SOLEHIO	9,04	113	9,06	124	9,05	118	2
FORBLANC	9,34	117	8,64	118	8,99	117	2
FARINELLI	9,25	115	8,70	119	8,98	117	2
SY ALTEO	9,20	115	8,57	117	8,89	116	2
AGAPE	8,78	110	8,76	120	8,77	114	2
GUAPPO	8,88	111	8,57	117	8,73	114	2
ALTAMIRA	8,55	107	8,62	118	8,59	112	2
JAGUAR	7,95	99	8,31	114	8,13	106	1
ADELANTE	7,88	98	8,00	109	7,94	104	1
CERERE	7,50	94	8,05	110	7,78	101	1
ACAPULCO	8,09	101	7,30	100	7,70	100	2
CARRACCI	8,16	102	7,22	99	7,69	100	1
BORA	8,28	103	7,07	97	7,68	100	1
BRAMANTE	7,88	98	7,42	101	7,65	100	1
NOGAL	7,58	95	7,68	105	7,63	100	1
BLASCO	8,01	100	7,21	99	7,61	99	1
REBELDE	7,31	91	7,65	105	7,48	98	1
ALTEZZA	7,42	93	7,47	102	7,45	97	1
PALEOTTO	7,71	96	7,18	98	7,45	97	0
ANDALUSIA	8,16	102	6,65	91	7,41	97	1
BOLOGNA	7,36	92	7,20	98	7,28	95	0
PROJECT W	7,54	94	7,01	96	7,28	95	0
TERRAMARE	7,71	96	6,84	93	7,28	95	0
MICHELANGELO	7,68	96	6,34	87	7,01	91	0
ELETTA	7,18	90	6,82	93	7,00	91	0
ARABIA	7,39	92	6,56	90	6,98	91	0
CARAVAGGIO	7,30	91	6,63	91	6,97	91	0
AQUILANTE	7,27	91	6,16	84	6,72	88	0
STENDAL	6,82	85	6,13	84	6,48	84	0
RAFFAELLO	7,26	91	5,42	74	6,34	83	0
SMERALDO	6,33	79	5,91	81	6,12	80	0
EXUMA W	7,28	91	4,84	66	6,06	79	0
CALIFA	7,74	97	3,09	42	5,42	71	0
Media	8,01		7,32		7,66		



GRANO TENERO

**Valori medi
dei principali
caratteri delle
30 varietà in
prova nelle
Marche,
ubicate nelle
località di S.
Maria Nuova
(AN) e
Tolentino
(MC), nell'
annata
agraria
2012/13.**

Varietà	Produzione granella al 13% di umidità (t/ha)	Indici produttivi	Peso ettolitrico (kg/ht)	Contenuto proteico della granella (%)	Peso 1.000 semi (g)	Altezza pianta (cm)	Data spigatura (gg da 1/4)	Allettamento a matur. (0-9)	Oldio (0-9)	Septorio (0-9)	Ruggine Bruna (0-9)	Fusarium Spiga (0-9)	Fittezza (0-9)	Danni da Freddo (0-9)
AUBUSSON	9,21	120	80,5	12,1	44	79	36	0	0	3	1	0	9	0
MIROIR	9,19	120	80,7	13,0	49	87	34	0	0	1	1	0	9	0
PR22R58	9,08	118	80,4	12,1	45	77	35	1	0	2	0	0	9	0
SOLEHIO	9,05	118	81,9	12,8	50	87	35	0	0	4	0	0	9	0
FORBLANC	8,99	117	81,8	12,7	49	87	38	0	0	3	0	0	9	0
FARINELLI	8,98	117	82,4	13,3	47	85	36	0	0	4	0	0	9	0
SY ALTEO	8,89	116	79,9	12,2	56	87	35	0	0	2	1	0	9	0
AGAPE	8,77	115	80,7	12,3	47	76	36	1	0	2	0	0	9	0
GUAPPO	8,73	114	83,0	12,7	44	82	38	0	0	3	1	0	9	0
ALTAMIRA	8,59	112	82,3	13,3	50	86	35	1	0	5	0	0	8	0
JAGUAR	8,13	106	78,2	12,0	41	76	36	0	0	4	1	0	9	0
ADELANTE	7,94	104	79,3	13,6	48	78	34	0	0	4	0	0	8	0
CERERE	7,78	102	83,3	13,2	41	93	41	0	0	4	1	0	9	0
ACAPULCO	7,70	100	82,6	14,1	46	78	32	0	0	2	1	0	9	0
CARRACCI	7,69	100	81,0	13,2	44	79	33	0	0	4	2	0	9	0
BORA	7,68	100	80,5	14,1	48	80	32	0	0	3	0	0	8	0
BRAMANTE	7,65	100	84,3	13,9	41	81	35	0	0	4	0	0	9	0
NOGAL	7,63	100	80,5	14,4	43	81	33	0	0	3	0	0	8	0
BLASCO	7,61	99	84,4	14,0	43	83	32	0	0	5	1	0	9	0
REBELDE	7,48	98	84,2	14,1	41	80	34	0	0	4	1	0	9	0
ALTEZZA	7,45	97	81,8	13,1	57	101	33	0	0	2	1	0	9	0
PALEOTTO	7,45	97	83,1	14,0	45	78	33	1	0	4	1	0	9	0
ANDALUSIA	7,41	96	79,5	13,2	55	86	33	0	0	3	1	0	9	0
BOLOGNA	7,28	95	83,9	14,7	37	80	34	0	0	3	1	0	8	0
PROJECT W	7,28	95	82,1	13,6	46	78	35	1	1	5	1	0	9	0
TERRAMARE	7,28	95	80,7	13,2	49	88	32	0	2	3	1	0	9	0
ELETTA	7,00	91	83,2	14,4	40	82	31	0	0	4	1	0	9	0
MICHELANGELO	7,01	91	81,5	15,5	48	94	30	1	0	3	1	0	9	0
ARABIA	6,98	91	80,3	13,3	49	84	31	1	2	5	1	0	8	0
CARAVAGGIO	6,97	91	81,0	14,8	42	80	31	0	0	4	1	0	9	0
AQUILANTE	6,72	87	85,0	14,7	43	80	32	0	0	3	1	0	9	0
STENDAL	6,48	84	82,2	14,4	50	93	31	0	0	4	0	0	9	0
RAFFAELLO	6,34	82	81,0	15,8	47	84	31	1	3	5	1	0	9	1
SMERALDO	6,12	80	82,6	15,5	53	97	32	2	0	4	0	0	8	0
EXUMA W	6,06	79	78,2	14,5	53	83	30	1	4	5	2	0	9	0
CALIFA	5,42	69	75,8	17,3	42	72	27	0	1	6	0	0	8	8
Media	7,66		81,5	13,7	46,5	83,1	33	0,2	0,3	3,3	0,5	0,0	8,5	0,3

Risultati reologici su farine da prova nazionale svolta in località Santa Maria Nuova (AN) - 2012/2013

Id. campione	Varietà	Hardness (**)	Infratec 1275		Alveogramma Chopin		Farinografo Brabender					Micro-visco-amylo-graph Brabender	Falling number	
			Contenuto proteico su farina (%s.s.)	P/L	W	Consistenza (UF)	Assorbimento acqua (%)	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Grado di rammollimento (10 min dopo inizio) (UF)	Grado di rammollimento (12 min dopo il massimo) (UF)	Numero di qualità farinografica	Massima viscosità (BU)	Indice di caduta (sec)
1	ACAPULCO	Medium	12,6	0,96	229	499	55,3	2,4	11,1	15	33	132	1071	397
2	ADELANTE	Hard	12,5	0,75	199	510	57,7	3,2	5,6	44	65	76	1078	443
3	AGAPE	Hard	11,5	0,74	96	495	54,3	2,5	3,3	88	103	45	848	417
4	ALTEAMIRA	Soft	12,2	0,50	128	493	55,4	1,4	4,1	60	78	51	1070	375
5	ALTEZZA	Hard	12,4	1,60	168	491	57,3	2,1	4,2	52	65	61	947	407
6	ANDALUSIA	Medium	11,4	0,55	115	485	57,5	2,3	3,8	70	87	49	668	285
7	AQUILANTE	Soft	12,5	0,28	192	494	55,2	4,8	7,7	31	68	100	991	331
8	ARABIA	Medium	12,2	0,42	96	484	56,5	2,3	2,3	106	124	36	804	318
9	AUBUSSON	Hard	11,5	0,46	161	481	52,3	1,6	7,2	37	52	87	1155	426
10	BLASCO	Hard	12,7	1,02	330	513	58,1	9,1	13,7	2	51	161	833	419
11	BOLOGNA	Hard	13,9	0,74	422	506	59,0	10,3	11,4	4	42	183	946	386
12	BORA	Hard	12,5	1,06	208	519	56,0	2,4	7,9	35	53	93	1131	401
13	BRAMANTE	Soft	12,4	0,36	189	502	54,5	1,3	7,7	43	62	83	847	350
14	CALIFA	Medium	13,3	0,55	315	517	59,8	6,7	9,5	10	77	122	437	277
15	CARAVAGGIO	Medium	12,9	0,37	172	487	55,6	4,3	5,6	48	75	77	468	300
16	CARRACCI	Medium	11,7	0,52	185	495	51,3	1,3	8,3	36	47	43	1007	309
17	CERERE	Hard	12,2	1,31	235	484	57,5	6,7	9,5	17	47	119	985	538
18	ELETTA	Hard	13,8	2,62	398	520	66,4	12,8	10,7	18	54	196	930	375
19	EXUMA W	Medium	12,8	5,03	265	505	69,1	4,5	3,7	66	119	71	855 (*)	67
20	FARINELLI	Medium	13,2	0,67	337	503	58,5	5,9	10,0	17	54	121	979	428
21	FORBLANC	Medium	11,7	0,82	234	490	55,0	1,2	10,5	32	42	28	664	316
22	GUAPPO	Hard	11,8	1,22	207	483	55,8	1,5	11,2	19	28	145	1103	390
23	JAGUAR	Hard	11,2	3,65	169	488	50,8	1,5	5,3	65	74	60	1233	344
24	MICHELANGELO	Medium	13,2	0,64	277	487	56,0	1,5	11,0	12	32	128	1014	331
25	MIROIR	Soft	10,8	0,77	200	488	54,5	1,3	7,9	41	56	29	1237	356
26	NOGAL	Hard	14,0	0,93	321	482	58,5	7,2	12,3	5	25	201	1069	439
27	PALEOTTO	Medium	12,1	0,74	249	507	54,6	6,2	8,9	25	49	108	1156	347
28	PR22R58	Medium	11,5	0,72	174	482	53,4	1,1	7,9	36	51	91	938	371
29	PROJECT W	Medium	13,3	4,87	316	519	71,5	7,1	5,8	19	81	114	914 (*)	73
30	RAFFAELLO	Medium	13,2	0,44	170	505	57,8	3,9	3,7	54	80	61	1167	410
31	REBELDE	Hard	13,0	0,75	344	492	58,0	8,4	12,6	2	40	163	968	444
32	SY ALTEO	Soft	10,2	0,76	177	492	54,3	1,3	2,7	68	82	29	1254	365
33	SOLEHIO	Medium	11,7	0,64	139	500	54,7	1,3	5,1	67	81	60	1040	359
34	SMERALDO	Hard	13,2	0,55	339	500	57,5	8,5	11,9	4	55	152	1135	453
35	STENDAL	Hard	12,7	0,72	309	495	58,5	4,7	9,8	21	43	118	1021	393
36	TERRAMARE	Medium	11,5	0,40	161	485	50,0	1,3	2,4	54	68	22	1123	311

Note:

Analisi eseguite presso Laboratorio analisi grani e farine dell'ASSAM

Farina ottenuta con molino Labormill tipo 4.RB da laboratorio (R. BONA)

(*): viscosità massima raggiunta in un tempo e ad una temperatura molto inferiori a quelli normalmente registrati

(**): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2013