

Risultati produttivi e qualitativi delle varietà di GRANO TENERO utilizzate nelle PROVE NAZIONALI IN COLTIVAZIONE BIOLOGICA ed ubicate nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC), nell'annata agraria 2007/08.

																				<i>Analisi su farina</i>									
						Alveografo Chopin				Farinografo Brabender						Amilografo Brabender		Falling number											
Media indice produttivo	Varietà	Indice Produttivo		Peso ettolitrico (kg/hl)		P/L		W		Sviluppo (min)		Stabilità (min)		Numero di qualità farinografica		Viscosità massima (BU)		Indice di caduta (sec)											
		Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)	Jesi (AN)	Pollenza (MC)										
117	PR22R58	110	125	80,5	77,6	0,77	----	131	----	1,0	----	1,7	----	19	----	909	----	322	----										
117	GEPETTO	109	124	80,1	78,6	0,92	----	102	----	1,3	----	3,4	----	40	----	745	----	364	----										
114	AUBUSSON	113	116	81,9	79,2	0,43	----	115	----	1,2	----	2,6	----	24	----	1.067	----	396	----										
112	EXOTIC	117	108	79,0	76,9	0,58	----	96	----	1,2	----	3,0	----	37	----	1.071	----	370	----										
112	BRAMANTE	109	115	83,8	81,6	0,38	----	99	----	1,2	----	2,7	----	22	----	831	----	299	----										
110	BOKARO	106	114	81,3	79,5	0,51	----	106	----	1,1	----	1,8	----	20	----	1.084	----	338	----										
108	AZZORRE	114	103	79,7	77,9	0,89	----	157	----	1,3	----	2,0	----	23	----	939	----	343	----										
104	A416	99	109	82,2	80,6	0,93	----	135	----	1,4	----	2,6	----	32	----	895	----	438	----										
103	ALBACHIARA	101	104	82,3	79,9	1,06	----	269	----	1,2	----	2,6	----	27	----	908	----	374	----										
100	BLASCO	100	99	84,9	82,5	1,12	----	195	----	1,3	----	2,2	----	27	----	734	----	330	----										
98	EGIZIO	101	95	83,8	82,7	0,89	----	173	----	1,5	----	2,7	----	33	----	526	----	302	----										
98	BOLOGNA	100	96	83,0	81,7	0,60	----	223	----	1,5	----	14,8	----	138	----	1.041	----	356	----										
97	GENERALE	95	100	82,3	80,0	1,05	----	243	----	1,5	----	2,7	----	28	----	1.128	----	385	----										
91	AQUILANTE	100	82	85,3	82,9	0,35	----	99	----	1,3	----	3,7	----	30	----	796	----	281	----										
91	QUATUOR	88	94	78,9	76,5	0,66	----	210	----	1,3	----	2,0	----	26	----	1.022	----	350	----										
91	BOLERO	93	88	80,5	78,7	0,35	----	99	----	1,2	----	3,6	----	24	----	1.083	----	343	----										
90	ABATE	86	94	81,7	81,5	0,64	----	144	----	1,3	----	2,4	----	25	----	1.183	----	365	----										
89	PROFETA	108	70	82,3	76,8	0,34	----	99	----	2,0	----	3,3	----	43	----	621	----	288	----										
83	ASTER	89	76	83,8	81,0	1,39	----	286	----	2,3	----	10,3	----	101	----	743	----	338	----										
74	KALANGO	60	88	80,3	81,2	0,79	----	208	----	1,6	----	3,2	----	29	----	1.100	----	388	----										
Media		100	100	81,9	79,9	0,73	----	159	----	1,4	----	3,7	----	37	----	921	----	349	----										
		(100 = 7,63 ton) (100 = 5,12 ton)																											

Responsabile Prove sperimentali : Agr. Giuliano Mazzieri

Responsabile Laboratorio analisi grani e farine: Dr.ssa Catia Governatori



Caratteristiche Produttive, agrobiologiche e merceologiche medie delle varietà **di grano Tenero in coltivazione Biologica** utilizzate nelle prove nazionali cereali, ubicate nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC), nell'annata agraria 2008/09.

Varietà	Produzione e granella al 13% d'umidità (t/ha)	Indice Produttivo	Indici > 100 (N°)	Peso ettolitrico (kg/hl)	Fittezza (0-9)	Data spigatura gg dall'1/4 (N°)	Altezza pianta (cm)	Septoria (0-9)	Peso 1.000 semi (g)	Proteine granella % su s.s.	Allettamento a Maturazione (0-9)
EXOTIC	5,34	114	2	76,6	9	36	79,0	5	49,0	13,0	0
PR22R58	5,12	111	2	75,8	8	36	75,5	5	46,9	11,0	0
AZZORRE	5,10	109	2	77,2	9	34	84,0	6	42,7	11,5	0
AUBUSSON	5,05	109	1	78,1	9	39	76,0	5	42,4	11,0	0
BLASCO	4,99	107	2	81,5	9	33	77,0	6	40,4	13,0	0
EPIDOC	4,94	106	1	77,2	9	37	77,5	6	43,9	11,0	0
ANTILLE	4,84	105	1	78,2	8	38	76,0	5	46,5	10,5	0
ALBACHIARA	4,86	104	1	78,5	9	32	80,5	5	50,3	12,5	0
BRAMANTE	4,77	103	1	81,0	9	35	78,5	5	40,0	12,5	0
PROFETA	4,45	94	1	77,6	9	30	95,5	6	53,3	14,5	0
BOLOGNA	4,36	94	0	81,5	9	34	78,0	5	36,2	13,5	0
ABATE	4,33	93	0	79,7	8	33	81,0	6	40,8	12,5	0
EGIZIO	4,26	91	0	82,1	9	34	76,0	6	43,9	13,0	0
AQUILANTE	4,26	91	1	83,2	9	33	75,5	6	43,5	14,0	0
BOLERO	3,98	86	0	79,0	9	36	73,5	5	42,2	13,5	0
SALGEMMA	3,86	83	0	79,8	9	36	66,5	5	40,1	14,5	0
Media	4,65			79,2	8,4	34,4	78,1	5,4	43,9	12,6	0

Risultati produttivi, agrobiologici e merceologici delle varietà utilizzate nelle PROVE DI GRANO TENERO IN COLTIVAZIONE BIOLOGICA, nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC), nell'annata agraria 2009/2010

Indice produttivo (media generale)	Varietà	Indice Produttivo		Peso ettolitrico (kg/hL)	Contenuto proteico (%s.s.)	Peso 1000 semi (g)	Altezza pianta (cm)	Spigatura (gg dall'1/4)	Fittezza (0-9)	Septoria (0-9) (*)
		Jesi (AN)	Pollenza (MC)							
128	ANTILLE	118	139	76,2	8,9	43,6	67	39	8	4
125	PR22R58	122	129	78,3	9,9	45,0	63	39	7	4
119	EPIDOC	113	125	77,3	10,3	43,2	66	40	8	1
115	BLASCO	109	120	82,9	11,0	36,6	69	36	8	4
112	ADELAIDE	99	125	80,8	11,0	43,8	74	33	8	6
110	AUBUSSON	105	115	77,2	9,5	40,9	64	40	7	3
107	AZZORRE	96	118	76,3	9,4	40,9	68	37	8	3
101	BOLERO	98	104	78,3	11,5	39,2	63	38	8	3
97	SIRTAKI	103	91	76,4	9,1	43,7	68	41	8	2
97	AQUILANTE	87	106	83,6	12,5	40,1	67	36	8	4
96	EGIZIO	107	86	82,0	11,5	39,9	63	37	8	3
93	GENESI	71	116	78,2	11,0	43,5	70	40	7	2
91	LILLIPUT	87	96	78,1	9,6	37,9	70	37	8	3
76	BRAMANTE	106	45	81,4	11,5	37,9	68	38	8	3
70	ALBACHIARA	88	53	79,0	11,5	45,2	67	34	8	6
62	SALGEMMA	93	32	80,7	12,5	35,3	57	37	8	4
MEDIA		100	100	79,2	10,7	41,0	66	37	8	3
		(100=4,57 ton)	(100=1,32 ton)							

Note:

(*): dati provenienti dalla prova sita nella località di Jesi (AN)

Risultati reologici sulle farine provenienti dalla prova sita in località JESI (AN)

Varietà	Caratteristiche farina (*)					Hardness(**)
	ALVEOGRAFO CHOPIN		FARINOGRAFO BRABENDER			
	W	P/L	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Numero qualità Farinografica	
ADELAIDE	185	2,07	1,3	2,4	27	Medium
ALBACHIARA	216	1,49	1,4	2,5	25	Medium
ANTILLE	95	2,17	1,0	1,3	16	Medium
AQUILANTE	198	0,44	1,1	5,1	27	Soft
AUBUSSON	108	1,68	0,8	1,2	15	Hard
AZZORRE	125	2,71	1,1	1,4	19	Medium
BLASCO	213	2,51	1,3	2,0	25	Hard
BOLERO	226	1,23	1,2	1,6	18	Soft
BRAMANTE	151	0,88	1,2	1,4	17	Soft
EGIZIO	226	1,46	1,3	2,2	29	Hard
EPIDOC	186	1,42	1,0	1,5	20	Medium
GENESI	167	1,28	1,2	2,0	20	Hard
LILLIPUT	80	0,35	1,0	2,4	19	Medium
PR22R58	158	1,63	0,9	1,4	17	Medium
SALGEMMA	240	1,64	1,6	3,1	28	Hard
SIRTAKI	93	1,28	0,8	1,4	15	Medium
MEDIA	166,7	1,5	1,1	2,1	21,1	

Note:

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

(**): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2010

MARCHE - GRANO TENERO - RISULTATI OTTENUTI NELLE PROVE NAZIONALI CEREALI, UBICATE NELLE LOCALITÀ DI S. MARIA NUOVA (AN) E TOLENTINO (MC), NELL'ANNATA AGRARIA 2010/11.

Varietà	Produzione Granella al 13% di umidità (t/ha)	INDICE DI RESA	Peso ettolitrico (kg/Hl)	Contenuto Proteico su granella (% s.s.)	Peso 1.000 semi (g)	Oldio (0-9)	Septoria (0-9)	Ruggine Bruna (0-9)	Data spigatura (gg da 1/4)	Altezza pianta (cm)	Allettamento a maturazione (0-9)	Fittezza (0-9)
SIRTAKI	9,82	114	80,1	11,3	44,1	0	3	0	41	81	0	8
SOLEHIO	9,65	112	83,1	11,5	48,1	0	4	0	40	87	0	8
FERIA	9,46	109	83,3	11,3	46,6	0	3	0	41	86	0	8
ILLICO	9,37	108	83,2	11,5	43,3	0	3	0	43	91	0	9
SOBALD	9,32	108	81,2	12,0	41,8	0	4	0	41	85	0	8
AFRODITE	9,32	108	81,9	10,7	43,0	0	4	0	37	81	0	9
AKAMAR	9,21	107	82,4	11,1	42,0	0	4	0	36	85	0	9
ZANZIBAR	9,12	105	82,7	11,1	44,9	0	5	0	36	86	0	9
ALTAMIRA	9,04	105	84,6	12,0	46,4	0	3	0	41	85	0	8
ANFORETA	8,93	104	86,3	11,7	54,8	0	4	0	33	98	0	9
ARTICO	8,91	103	80,3	11,3	39,8	0	4	0	38	81	0	9
ASUNCION	8,92	103	81,2	11,5	41,9	0	4	0	36	71	0	9
ARABIA	8,86	102	85,1	11,8	43,0	0	4	0	35	88	0	9
PR22R58	8,76	102	83,2	10,8	42,0	0	3	0	39	75	0	8
MASACCIO	8,71	101	84,6	11,9	44,7	0	4	0	36	86	0	9
BANDERA	8,56	99	84,7	11,8	42,4	0	4	0	33	77	0	9
TIEPOLO	8,49	99	83,8	12,8	42,3	0	4	0	36	84	0	9
MANTEGNA	8,43	98	83,6	11,2	41,1	0	3	0	41	81	0	9
AUBUSSON	8,47	98	81,3	11,5	39,8	0	4	0	42	75	0	9
PALANCA	8,38	97	83,3	11,8	43,4	0	4	0	35	81	0	8
BLASCO	8,31	96	87,6	12,4	41,4	0	5	0	36	81	0	9
CIMABUE	8,19	95	85,5	13,6	40,6	0	4	0	35	81	0	8
AQUILANTE	8,24	95	87,8	12,2	41,1	0	5	0	34	78	0	9
ANDANA	8,23	94	84,4	11,8	40,8	0	3	0	35	84	0	9
VALLESE	7,89	92	86,3	13,1	43,2	0	3	0	43	95	0	8
APOTEOSI	7,83	91	84,3	12,2	39,4	0	5	0	35	81	0	9
ARROCCO	7,81	90	84,6	12,6	43,0	0	5	0	37	74	0	8
STENDAL	7,79	90	84,0	13,0	42,6	0	4	0	36	91	0	9
BOLOGNA	7,59	88	85,1	13,0	34,2	0	4	0	38	78	0	9
MIETI	7,37	86	83,4	12,9	37,2	0	5	0	34	71	0	8
Media	8,63		83,7	11,9	42,7	0,0	3,8	0,0	37,2	82,3	0,0	8,4

Risultati reologici su farine(*) da prova sita in località Santa Maria Nuova (AN)

Varietà	Infratec 1275	Alveogramma Chopin		Farinografo Brabender							Micro-visco-amylo-graph Brabender	Falling number	Hardness (**)
	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)	
AFRODITE	10,6	0,7136	106,5	505	50,6	1,4	1,6	85	103	19	842	295	Hard
AKAMAR	10,7	0,9974	158,5	506	52,0	1,5	3,5	75	91	28	1033	358	Hard
ALTAMIRA	11,3	0,5554	92,74	502	52,5	1,3	2,0	107	124	21	1047	327	Soft
ANDANA	11,1	1,764	220,6	510	55,6	1,5	3,6	66	76	34	1220	341	Hard
ANFORETA	11,3	0,8848	187,4	507	53,0	1,0	2,4	60	78	25	785	313	Hard
APOTEOSI	11,8	1,193	295,0	485	53,9	1,4	3,1	55	56	34	813	359	Hard
AQUILANTE	11,1	0,3577	112,1	487	52,0	1,4	4,6	86	101	50	989	315	Soft
ARABIA	10,6	0,7738	142,3	482	53,0	1,1	4,7	72	87	45	955	347	Medium
ARROCCO	12,2	0,8772	237,6	488	53,2	1,6	14,5	5	21	155	1076	375	Medium
ARTICO	9,5	0,3415	58,35	506	49,0	1,1	1,8	134	147	19	1046	286	Soft
ASUNCION	10,7	1,166	66,42	489	53,5	3,1	4,3	72	103	56	1034	358	Hard
AUBUSSON	10,7	0,7394	133,2	492	50,8	1,2	1,8	80	93	21	1020	388	Hard
BANDERA	11,1	1,151	134,1	484	53,6	1,2	3,3	64	80	26	934	436	Medium
BLASCO	11,9	1,225	243,8	512	56,5	1,7	7,3	42	72	35	654	303	Hard
BOLOGNA	12,8	0,9542	266,2	504	53,7	10,7	17,6	4	63	175	1025	351	Hard
CIMABUE	12,7	2,042	334,6	492	55,0	12,5	20,7	15	38	218	900	304	Hard
FERIA	11,1	0,9586	106,8	510	54,2	1,3	4,2	88	108	51	671	312	Medium
ILLICO	10,7	1,874	183,5	492	52,6	1,3	2,3	67	76	23	1099	380	Hard
MANTEGNA	9,3	0,5320	37,16	489	50,3	1,1	1,3	169	181	18	1115	349	Medium
MASACCIO	11,4	0,7016	75,92	508	53,7	1,3	2,7	107	120	35	645	269	Medium
MIETI	11,8	0,7072	128,1	513	52,8	1,2	4,5	74	93	25	690	330	Medium
PALANCA	11,3	1,845	220,6	486	52,9	1,6	1,9	72	70	27	874	323	Hard
PR22R58	11,2	0,6026	121,7	484	52,0	1,3	2,0	65	85	24	723	279	Medium
SIRTAKI	10,3	0,4548	78,64	503	51,0	1,1	3,0	112	126	33	657	293	Medium
SOBALD	11,3	0,6766	79,76	503	53,0	3,1	4,8	57	93	63	1001	329	Medium
SOLEHIO	11,0	0,5400	84,12	515	52,0	1,2	3,8	96	112	26	844	304	Medium
STENDAL	12,5	0,7505	290,7	501	54,3	2,8	23,6	7	11	250	1070	393	Hard
TIEPOLO	12,0	1,533	250,0	495	54,5	1,8	3,8	52	63	34	1091	389	Hard
VALLESE	11,9	1,128	143,3	502	56,4	3,9	5,6	53	86	76	1177	352	Soft
ZANZIBAR	11,3	0,9782	150,9	505	55,4	1,5	2,2	67	85	27	648	300	Medium
MEDIA	11,2	0,9673	158,0	499	53,1	2,3	5,4	70	88	56	923	335	

Note:

Analisi eseguite presso Laboratorio analisi grani e farine dell'ASSAM

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

(**): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2011

**MARCHE - PROVE NAZIONALI GRANO TENERO IN COLTIVAZIONE BIOLOGICA, UBICATE NELLE LOCALITA' DI JESI (AN) E POLLENZA (MC),
 NELL'ANNATA AGRARIA 2011/2012**

Varietà	Produzione granella al 13% (t/ha)	Indice Produttivo	Indici >=100 (n°)	Peso ettolitrico (Kg/hL)	Contenuto proteico (%s.s.)	Altezza pianta (cm)	Oidio (0-9)	Septoria (0-9)	Ruggine Bruna (0-9)	Spigatura (gg da 1/4)	Allettamento a Spigatura (0-9)	Allettamento a Maturazione (0-9)	Fittezza (0-9)	Peso 1000 semi (g)	Semi striminziti (0-9)	Semi volpati (0-9)
SOLEHIO	6,64	110	2	82,2	10,2	81,0	0	0	0	36	0	0	8	48,6	1	14
SIRTAKI	6,61	109	2	78,5	10,0	77,0	0	0	0	37	0	0	8	43,8	2	1
AKAMAR	6,61	109	2	80,9	10,2	79,0	0	0	0	32	0	0	8	40,5	1	1
MASACCIO	6,56	109	2	84,2	10,2	82,0	0	0	0	31	0	0	7	47,1	2	6
ZANZIBAR	6,49	107	2	83,3	9,4	78,0	0	0	0	33	0	0	8	46,3	1	0
BRAMANTE	6,48	107	2	84,7	10,7	78,0	0	0	0	35	0	0	7	39,7	1	6
MANTEGNA	6,18	102	2	82,3	9,9	78,0	0	0	0	39	0	0	8	42,0	0	12
ARABIA	6,07	100	1	85,1	10,7	83,0	0	0	0	32	0	0	7	45,0	1	8
BANDERA	5,99	99	1	84,0	10,2	73,0	0	0	0	29	0	0	8	46,2	1	9
ANFORETA	5,92	98	0	85,8	10,3	95,0	0	0	0	31	0	0	8	54,6	1	4
BLASCO	5,90	98	0	87,0	11,3	78,0	0	0	0	31	0	0	8	41,5	0	10
APOTEOSI	5,81	96	0	84,2	10,3	76,0	0	0	0	32	0	0	8	42,5	1	6
TIEPOLO	5,75	95	0	84,1	11,4	75,0	0	0	0	35	0	0	7	43,1	1	3
BOLERO	5,66	94	0	81,6	11,8	73,0	0	0	0	35	0	0	8	41,4	0	2
S. PASTORE	5,47	91	0	84,1	10,4	98,0	0	0	0	30	0	0	8	43,9	0	1
SALMONE	4,58	76	0	83,7	11,9	69,0	0	0	0	38	0	0	7	39,9	2	2
Media	6,04	100	0	83,5	10,5	79,6	0	0	0	33,2	0	0	7,4	44,1	0,8	5,3

Risultati reologici su farine(*) da prova sita in località Jesi (AN)

Metodo/Strumento:		Infratec 1275	Alveogramma Chopin		Farinografo Brabender							Micro-visco-amylo-graph Brabender	Falling number
Varietà	Hardness	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)
AKAMAR	Medium	9,8	0,86	144	498	52,9	1,3	2,3	84	99	27	1010	404
ANFORETA	Medium	10,4	0,94	142	510	55,1	1,3	2,3	86	103	24	801	387
APOTEOSI	Medium	10,7	0,61	159	486	55,5	1,3	2,9	63	77	33	604	352
ARABIA	Medium	10,7	0,70	152	500	54,1	1,3	4,8	69	87	56	921	377
BANDERA	Medium	10,3	1,19	163	503	55,0	1,3	1,8	75	91	25	747	424
BLASCO	Hard	11,0	1,41	245	481	57,9	1,5	4,0	41	50	33	630	355
BOLERO	Soft	10,5	0,35	131	487	52,2	1,2	4,0	82	98	25	1021	355
BRAMANTE	Soft	9,9	0,27	119	493	52,0	1,2	1,8	89	110	21	894	313
MANTEGNA	Soft	8,8	0,35	48	508	50,2	1,0	1,4	160	172	17	1087	327
MASACCIO	Medium	10,1	0,72	119	500	53,9	1,3	2,0	84	98	25	803	392
SALMONE	Hard	12,4	1,09	280	489	59,0	3,1	7,6	38	67	86	853	434
SAN PASTORE	Medium	9,3	0,37	53	501	53,2	1,1	1,3	175	183	17	908	349
SIRTAKI	Medium	10,2	0,42	114	494	49,2	1,0	2,3	87	102	22	1023	379
SOLEHIO	Medium	9,8	0,65	139	503	52,3	1,3	1,7	70	87	22	1089	367
TIEPOLO	Hard	12,2	1,28	267	503	55,9	1,9	6,0	47	62	44	1115	408
ZANZIBAR	Medium	9,5	1,21	139	491	54,2	1,2	1,5	76	90	21	936	400
Media		10,4	0,8	150,9	496,7	53,9	1,4	3,0	82,9	98,5	31,1	902,6	376,4

Note:

Analisi eseguite presso Laboratorio analisi grani e farine dell'ASSAM

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

(**): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2012