

## Grano duro

*Triticum turgidum* L.  
subsp. *durum* (Desf.) Husn

## Grano Grifoni 235



- **Pedegree:** Il grano duro Grifoni 235, conosciuto anche come B52, è una varietà selezionata a partire dal 1947 dal costituente Renzo Grifoni sulle montagne dell'Appennino meridionale, probabilmente ottenuta da un incrocio spontaneo tra il grano duro Cappelli ed un altro duro del tipo "Aziziah" (proveniente da Palestina e nord Africa) in agro di Motta Montecorvino (FG) a circa 800 m sul livello del mare.
- **Pianta:** portamento eretto, frequenza di piante con foglia a bandiera da bassa ad alta, altezza 100-120 cm, ariste dal bruno chiaro al bruno più lunghe rispetto alla spiga.
- **Foglia a bandiera:** glaucescenza nella guaina da debole a media e debole nel lembo.
- **Culmo:** pubescenza del nodo superiore da assente o molto debole a debole, glaucescenza del culmo fra la foglia a bandiera e la base della spiga da assente o molto debole a debole.
- **Spiga:** da corta a media di forma fusiforme con bordi paralleli, glaucescenza assente o molto debole, leggermente colorata a maturazione, densità media.
- **Gluma:** gluma inferiore da ovoidale ad allungata con spalla da dritta ad elevata e da stretta a media, mucrone da corto a medio e da dritto a leggermente arcuato; assenza della pubescenza della superficie esterna.
- **Seme:** semi-allungato con peli all'estremità da corti a medi, lieve colorazione al fenolo.
- **Tipo di sviluppo:** invernale.

### Storia e curiosità:

Il grano duro Grifoni 235, nota a partire dal 1947, ebbe soprattutto negli anni '50 una diffusione repentina non solo in Puglia ma anche in Lucania, Molise ed Abruzzo per le migliori performance produttive rispetto all'allora più conosciuta e diffusa varietà di grano duro Senatore Cappelli. La sua coltivazione è indicata per tutte le zone dove si coltiva il grano duro data la sua ampia adattabilità. Rispetto alle varietà dell'epoca si contraddistingue per la sua maggiore produttività. La granella si presta prevalentemente per la preparazione del pane grazie al caratteristico sapore della semola.

**Sinonimi/denominazione dialettale:**  
B52

### Caratteristiche tecnologiche:

La sua coltivazione è indicata per tutte le zone dove si coltiva il grano duro data la sua ampia adattabilità. Rispetto alle varietà dell'epoca si contraddistingue per la sua maggiore produttività. Resistenze: Freddo (scala 0-9): 4-5; Allettamento alla raccolta (scala 0-9): 3-7; Mal bianco (scala 0-4): 4. Sono stati rilevati dati relativi ai caratteri degli sfarinati integrali (Proteine, Indice di glutine, Carotenoidi, Polifenoli). La granella si presta prevalentemente per la preparazione del pane grazie al caratteristico sapore della semola.

&gt;18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

22

&lt; 9



**Ambito locale di riferimento:**  
Sub Appennino Dauno (FG)



### Luogo di conservazione

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBBR - CNR)- Bari
- Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture Industriali CREA - Foggia
- Organizzazione di Produttori Daunia & Bio Soc. Coop. a r.l. - Foggia



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA