

Il confronto varietale dei frumenti autoctoni veneti del progetto Bionet

DUCANGE Matteo¹, CONVERSO Renzo², SANSON Stefano³,

BIODIVERSITÀ
2021

¹ I.I.S. Stefani Bentegodi Viale della Rimembranza, 53 Isola della Scala (VR) e Viale dell'Agricoltura, 1 Buttapietra (VR)

² Veneto Agricoltura, Agenzia Veneta per l'innovazione nel settore primario, Viale dell'Università 14 Legnaro (PD)

³ I.I.S. Della Lucia, via Vellai Feltre (BL)

* Autore corrispondente:
ducangematteo@stefanibentegodi.it

Introduzione

La sostituzione graduale delle vecchie varietà e popolazioni di frumento con nuove costituzioni via via più produttive, ha di fatto provocato una "semplicificazione" ed una erosione genetica, che ha ristretto la variabilità all'interno della specie. A partire dal 2000 la Regione Veneto, ha assegnato all'Istituto 'N. Strampelli', di Lonigo (VI) in collaborazione con Veneto Agricoltura, un progetto di ricerca rivolto al recupero e alla valorizzazione delle antiche varietà di cereali del Veneto. Attraverso tale progetto si è arrivati ad una precisa caratterizzazione e ad una corretta conservazione di alcune varietà di frumenti autoctoni, coltivati da oltre 50 anni nel territorio regionale. In relazione alle particolarità che ogni varietà presenta ed alla situazione di un esiguo, a volte nullo, numero di coltivatori, si è resa necessaria, inizialmente, la conservazione ex situ presso centri di conservazione. Con il programma Bionet, Rete regionale per la biodiversità di interesse agrario e alimentare del Veneto, la Regione Veneto ha finanziato l'attività di conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario e alimentare a rischio di estinzione o di erosione genetica oltre che la loro registrazione negli appositi registri. L'attività di conservazione delle antiche varietà di cereali è stata avviata quindi in 8 centri di conservazione della rete: Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario a Ceregnano (Rovigo), l'Istituto Agrario "A. Della Lucia" di Feltre (Belluno), l'Istituto Agrario "Duca degli Abruzzi" di Padova, l'Istituto Agrario "Domenico Sartor" di Castelfranco Veneto (Treviso), l'Istituto Agrario "Stefani-Bentegodi" sede di Buttapietra (Verona), l'Istituto Agrario "Alberto Parolini" di Bassano del Grappa (Vicenza), l'Istituto Agrario "Viola Marchesini" di Sant'Apollinare (Rovigo) e presso l'Istituto di Genetica e sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo (Vicenza).

Materiali e metodi

La conservazione dei cereali autunno vernini viene realizzata attraverso tre fasi distinte. La prima fase prevede la costituzione di parcelle elementari di circa 1,6 m² composta da 2 file di lunghezza pari a 3,5 m per l'ottenimento del seme di conservazione per la banca del germoplasma. Seguono le altre due fasi che prevedono la realizzazione di altre due parcelle una di piccole dimensioni (parcella 1 standard) di circa 10 m² per il rilievo dei principali dati morfofisiologici e la riproduzione del seme, ed una di più grandi dimensioni (parcella 2) pari a circa 200 m² dove prelevare le 600 spighe necessarie a ricavare un seme in grado preservare il mantenimento di una pur minima variabilità e da poter riutilizzare per l'allestimento delle parcelle standard da 10 m² (Bressan et al 2003).

Risultati

Utilizzando i dati produttivi delle parcelle elementari di 10 m², di diverse annate agrarie, sono state determinate le rese produttive (t/ha) dei cereali a paglia delle accessioni: Brenellano, Ardito, Abbondanza, Leone, Canove, Piave, Gentil Rosso 48, Mentana, Cologna 12, San Pastore, Libellula, Lontra del Triticum monococcum Haermanni e del Triticum spelta del progetto Bionet. Per disponibilità di seme sono stati raccolti anche i dati produttivi delle accessioni Guà 113, Terminillo ed Autonomia B. (Tabella 1). Le differenze produttive nelle tre annate sono state influenzate dalle caratteristiche dei terreni e dalle condizioni climatiche. Alcune produzioni sono state condizionate dalla coltivazione con tecniche biologiche e dalle caratteristiche del terreno.

Tabella 1: Rese produttive (t/ha) di frumenti teneri e farri autoctoni veneti nel triennio 2018-2019 e 2020

SPECIE	VARIETA'	PROVENIENZA ACCESSIONE	PROGETTO	RESA (t/ha)			Resa media (t/ha)
				2018	2019	2020	
Triticum monococco	Haermanni	Ist. Strampelli ITA 0340001	BIONET	2,9	1,9	1,04	1,9
Frumento tenero	Canove	Ist. Strampelli ITA 0340036	BIONET	4,1	1,6	1,18	2,3
Frumento tenero	Piave	Ist. Strampelli ITA 0340043	BIONET	4	3,2	1,18	2,8
Frumento tenero	Cologna 12	Ist. Strampelli ITA 0340056	BIONET	4,3	1,9	0,76	2,3
Frumento tenero	S. Pastore	Ist. Strampelli ITA 0340107	BIONET	6,3	2,8		4,6
Frumento tenero	Libellula	Ist. Strampelli ITA 0340193	BIONET	5,5	2,6	1,04	3,0
Frumento tenero	Lontra	Ist. Strampelli ITA 0340194	BIONET	5,9	4,0	1,05	3,7
Frumento tenero	Mentana	Ist. Strampelli ITA 0340086	BIONET		2,0		2,0
Frumento tenero	Gentil Rosso 48	Ist. Strampelli ITA 0340059	BIONET		3,3		3,3
Triticum spelta	ITA 0340008	Ist. Strampelli ITA 0340008	BIONET	2,4	2,4		2,4
Frumento tenero	Brenellano	Ist. Strampelli ITA 0340034	BIONET	2,4	3,4	4,4	3,4
Frumento tenero	Ardito	Ist. Strampelli ITA 0340083	BIONET	2,4	3,2	4,4	3,3
Frumento tenero	Abbondanza	Ist. Strampelli ITA 0340151	BIONET	6	5,5	6,5	6,0
Frumento tenero	Leone	Ist. Strampelli ITA 0340196	BIONET	5,5	5,2	6,7	5,8
Frumento tenero	Terminillo	Ist. Strampelli ITA 0340068		2,6	2,4		2,5
Frumento tenero	Guà 113	Ist. Strampelli ITA 0340062		4,5	3		3,75
Frumento tenero	Autonomia B	Ist. Strampelli ITA 0340150		5,0			5,0

Conclusioni

Le produzioni se pure condizionate dal fattore superficie, parcella da 10 m² meno influenzate dalle competizioni di pieno campo (effetto bordo), possono dare indicazioni produttive aggiornate ad un contesto agronomico attuale e dare indicazioni utili nella coltivazione di queste antiche varietà autoctone-locali. Prossime indagini sulle caratteristiche di panificazione delle farine potranno dare ulteriori indicazioni sulla qualità tecnologica di questi antichi frumenti.

Bibliografia

Bressan M., Guarda G., Pino S., Padovan S., Zuffellato F., 2003. La Banca del Germoplasma dell'Istituto "N Strampelli" in Cereali del Veneto, le varietà di frumento tenero e mais della tradizione veneta 2003.

