



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti,pratiche, processi e tecnologie”



PROGETTO BE^2R

Dal campo al boccale

IL CEREALE - Grano duro DAUNO III



Il **Dauno III** (*Triticum durum* Desf.) appartiene al gruppo delle varietà selezionate da Nazareno Strampelli a Foggia a partire dal 1908 in seguito ad ibridazione con parentali sconosciuti e distinte con i numeri da I a VIII. Tra tutte le varietà del gruppo, il Dauno III è quello che si è adattato meglio alle aree delle regioni Meridionali già a partire dagli inizi degli anni '20. L'areale di coltivazione preminente è sempre stato quello di collina e pianura dove prevalgono terreni spesso argillosi oppure argilloso/calcarei ma comunque dotati di un discreto livello di fertilità.

Attualmente viene coltivato in alcune aree del subappennino Dauno in provincia di Foggia per la produzione di semole/sfarinati da destinare alla produzione locale di pane e pasta. La pianta può raggiungere anche 1,70 m di altezza ed ha un buon potere di accostamento.

In condizioni di buona vegetazione il Dauno III è particolarmente suscettibile all'allettamento e questo compromette la qualità della granella e le operazioni di raccolta.

La spiga è fusiforme con le glume tendenti al rosso e le reste biancastre. Le cariossidi sono di colore giallo-ambrato, di grandi dimensioni e con una scarsa attitudine alla bianconatura.



La scarsa tenacità del glutine richiede una grande professionalità nella preparazione dei prodotti trasformati.

In alternativa all'orzo, ingrediente d'eccellenza di base nella produzione della birra tradizionale, è possibile impiegare altri cereali maltati e non, od altri ingredienti contenenti amidi e zuccheri. Naturalmente, queste scelte avranno una influenza primaria nella definizione delle caratteristiche organolettiche del prodotto



REGIONE
PUGLIA



finito, sia perché determinano direttamente il tenore alcolico, sia perché possono conferire l'impronta gustativa ed aromatica derivante dal tipo di grano.



Il grano duro **Dauno III** utilizzato nelle nostre birre agricole viene aggiunto non maltato nella percentuale del 35% al malto di orzo Fortuna. Il malto è in grado da solo ad assicurare la giusta attività enzimatica per garantire la completa degradazione dell'amido di entrambi i cereali. Nell'ambito brassicolo, per la produzione di alcune tipologie di birre come le Wit belghe, le Lambic e le Weiss tedesche è utilizzato il frumento tenero come cereale integrativo, data la sua larga coltivazione nelle aree del Nord Europa.

Nel nostro Progetto la scelta del Dauno III, come frumento duro tra i grani antichi, vuole offrire al consumatore un prodotto alternativo, unico per le sue caratteristiche organolettiche, tipico per le materie prime prodotte nel nostro territorio.