



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”

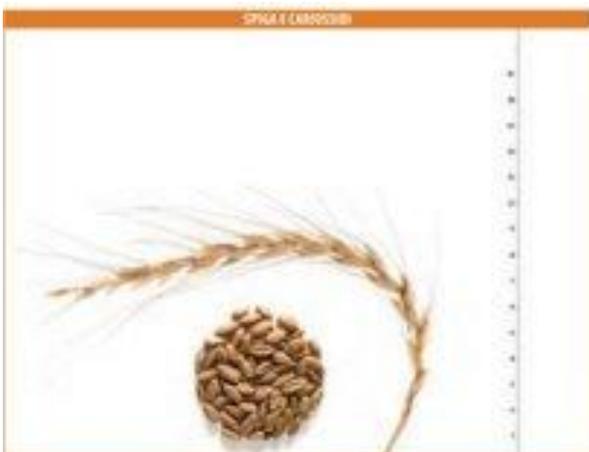


PROGETTO BE^2R

Dal campo al boccale

IL CEREALE - Grano tenero RISCIOLA

La **Risciola** (*Triticum aestivum* L.) nota anche con i sinonimi di Risciolo, Rosciola, Rossiola, Russola, Vrisciola è un grano tenero aristato con il culmo abbastanza resistente e cariosside di colore rosso o rossiccio molto diffuso in passato nell'Italia Centro-meridionale, quindi anche in Puglia, in particolare in provincia di Bari e in prossimità di Minervino Murge, attualmente anche in alcune zone del Sub Appennino Dauno, della Lucania e dell'Irpinia.



Da antichi libri contabili si legge che già nel 1590 la Risciola veniva depositata in magazzini pubblici di Napoli affinché venisse distribuita ai poveri in caso di carestia.

Una diffusa credenza vuole che nel giugno del 1889, per onorare la Regina d'Italia Margherita di Savoia, il cuoco Raffaele Esposito, della pizzeria Brandi, creò la pizza margherita utilizzando la farina di grano Risciola.

Rispetto agli altri frumenti teneri coltivati in Italia nei primi decenni del 1900 presenta una cariosside a frattura farinosa ma più consistente, di colore rosso (rossastro) e di forma ovata allungata. Le reste sono di colore giallo, portamento divergente, consistenza sottile e flessibile. Le glume sono di colore giallo e superficie glabra. Da tempo è coltivata per la produzione di farina finissima impiegata prevalentemente in famiglia per la



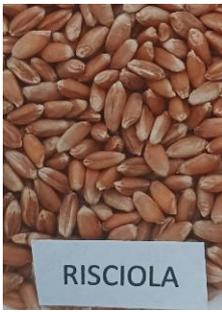
REGIONE
PUGLIA



manifattura di biscotti e focacce. Essendo parte della famiglia grani antichi, i semi di Risciola non sono stati incrociati né modificati negli anni, mantenendo così intatte tutte le proprietà nutrizionali.

Questo frumento è ricco di minerali e vitamine ed ha un gusto autentico. Ha un basso contenuto di glutine, quindi la farina è particolarmente adatta per chi è sensibile a questa sostanza, per chi soffre di reflusso gastroesofageo e per gli anziani che assimilano meno le proteine.

La varietà Risciola, attualmente, rappresenta il frumento tenero che meglio può identificarsi con il territorio Appulo-lucano.



Di recente la sua iscrizione al Registro Regionale delle Risorse Genetiche Vegetali a seguito del Progetto PSR 2007-2013 SaVeGrain e dal 20 ottobre 2017 nel Registro nazionale come varietà da conservazione, ha contribuito a frenare la perdita di agro-biodiversità del patrimonio italiano delle risorse genetiche vegetali.

L'iscrizione al Registro Nazionale come varietà da conservazione, garantendo la certezza della varietà e la sua tracciabilità in tutta la filiera, assicura un maggior valore aggiunto al prodotto finito.