COMPOSIZIONE E QUALITÀ

Identità e qualità: due domande diverse.

Il DNA aiuta a riconoscere il grano. Altre analisi descrivono che cosa contiene e come può comportarsi durante la lavorazione.

8 varietà **2** località **3** annate

Disegno dello studio pubblicato nel 2025

ATI Proteine del grano	Nel confronto complessivo non emerge una differenza significativa negli ATI totali tra varietà da conservazione e moderne.
FRUTTANI Carboidrati	In media più bassi nelle varietà da conservazione, soprattutto Bidì e Russello; il risultato dipende dall'ambiente.
%UPP Indicatore tecnologico	In generale più alto nelle cultivar moderne; Bidì spesso comparabile. Da affiancare a prove di impasto e trasformazione.

DA PORTARE IN AZIENDA

Varietà, ambiente e annata contano. I dati di composizione non dimostrano, da soli, vantaggi per la salute.

Fonti: Bonarrigo et al. (2025), Journal of Cereal Science 123, 104190; Manuale, cap. 7. DOI: 10.1016/j.jcs.2025.104190.

A cura del Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore

CUP F72C21000270009

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI