



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER LA  
COLTIVAZIONE DEL GRANO TENERO "RISCIOLA"**

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER LA COLTIVAZIONE DEL GRANO TENERO "RISCIOLA"**

### **Premessa**

Il presente Disciplinare definisce i requisiti e le procedure necessarie per la coltivazione del Grano Tenero "Risciola" da parte delle aziende interessate.

### **Cenni storici**

La coltivazione della "Risciola" in Irpinia e nel Sannio è accertata da fonti storiche documentali all'inizio del XVI secolo, è citata, infatti, in alcuni atti notarili di compravendita. È molto probabile che fosse coltivata sin dall'antichità. Alcune ricerche sulla storia e sulle tradizioni locali confermano la coltivazione di questo frumento su piccole superfici distribuite nelle zone più interne del nostro territorio, dove sono state rinvenute diverse accessioni di questa varietà.



## **Titolo I – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

### **Art. 1**

#### **Denominazione del Prodotto**

La denominazione "**Risciola**" è riservata al prodotto coltivato in conformità alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. La "Risciola" è una varietà di frumento tenero appartenente alla famiglia delle Graminacee, specie *Triticum aestivum*.

### **Art. 2**

#### **Descrizione del prodotto**

La qualità, la tipicità e le caratteristiche del frumento tenero "Risciola" sono riconducibili alla combinazione delle condizioni ambientali e alle pratiche agricole tradizionali unite alla specificità del genotipo. Dal grano di Risciola si ricava una farina classificabile tra quelle direttamente panificabili e poco tenace, adatta alla lavorazione manuale.

### **Art. 3**

#### **Caratteristiche varietali**

La "Risciola" è un frumento tenero ad habitus vegetativo invernale, quindi non alternativo (non si può seminare in primavera). È caratterizzato da taglia elevata (110-135 cm), spiga aristata di dimensioni medio-lunghe (8,0-9,5 cm) e di colorazione bianca (si ritrovano anche alcune spighe rossastre), le ariste sono dello stesso colore della spiga. È una varietà locale precoce nella spigatura e nella maturazione. Produce cariossidi di media grandezza (42-46 mg, lunghe da 2,85 a 2,95 mm), discretamente provviste di proteine (13,5-14,5%).

La "Risciola" è un frumento tenero molto rustico, ben adattato a terreni poveri, molto resistente al freddo, di produttività limitata (al massimo 20 q/ha), ma dalle produzioni costanti.

## **Titolo II - TECNICHE DI PRODUZIONE**

### **Art. 4**

#### **Esigenze pedo-climatiche**

Il clima presente nel nostro territorio è tipico continentale con inverni rigidi e lunghi ed estati siccitose. La primavera tende però ad essere sempre più corta e con frequenti ritorni di freddo che possono talvolta danneggiare il raccolto. Si adatta bene ai terreni poveri e ricchi di scheletro, tipici delle zone ad altitudine elevata. È dotata di una elevata resistenza al freddo e sopravvive a lungo coperta dalla neve. Mal sopporta le concimazioni azotate e i terreni molto fertili in quanto sensibile all'allettamento, questo a causa della paglia sottile e della taglia elevata. Le stesse caratteristiche assumono un aspetto positivo in quanto danno alla "Risciola" una buona capacità competitiva contro le malerbe.

## **Art. 5**

### **Il materiale di moltiplicazione**

La "Risciola" viene moltiplicata per seme tradizionalmente riprodotto dagli agricoltori in azienda.

## **Art. 6**

### **Tecniche colturali**

La tecnica colturale adottata dovrà essere quella dell'agricoltura biologica certificata secondo le norme del regolamento 2092/91. I principi generali sono i seguenti:

#### 1) Avvicendamento

La Risciola dà le sue migliori produzioni dopo una coltura sarchiata (mais, patata) o dopo leguminose da granella (cece, lenticchia), ottimi riscontri si ottengono dopo prato avvicendato di trifoglio annuale o di lupinella, mentre dopo erba medica potrebbe crearsi qualche problema per l'eccesso di forza residua del terreno causa di un esagerato sviluppo in altezza e del conseguente allettamento della coltura con perdite di produzione. È assolutamente sconsigliabile farla seguire ad altri cereali soprattutto per la sua sensibilità ad alcune malattie fungine quali la "carie" (*Tilletia carie*, detta popolarmente "carbonella").

#### 2) Semina

La semina è esclusivamente autunnale e va dalla metà di novembre per i terreni a quote più elevate, alla seconda decade di dicembre per i terreni delle vallate interne. Al di fuori di questi periodi non si ottengono buoni risultati produttivi. Si semina in ragione di circa 200-220 kg di seme per ettaro, corrispondenti a circa 450- 500 semi a mq.

#### 3) Raccolta

La raccolta si effettua con le normali mietitrebbie. A seconda della quota di coltivazione la raccolta può oscillare dalla metà di giugno alla terza decade di luglio.

#### 4) La concimazione

La concimazione tradizionalmente utilizzata è quella organica, basata sull'impiego del letame o di concimi organici humificati. Nel caso si rendesse necessario procedere a una integrazione di concime è previsto l'utilizzo esclusivo dei prodotti previsti dal regolamento C.E. 2092/91 e suoi allegati, nelle modalità e nei limiti previsti dalla normativa.

**Art. 7**  
**Sovesci**

Al fine di conservare e migliorare la fertilità del terreno, oltre a limitare l'uso di fertilizzanti esterni all'azienda, è obbligatorio l'inserimento nella rotazione di colture da sovescio, in particolare le leguminose, sia da prato che da granella, sia da sole che in miscuglio con alcune graminacee ed altre essenze in particolare la segale, le poligonacee, in particolare il grano saraceno. Oltre all'effetto ammendante la segale ed il grano saraceno hanno un ottimo effetto rinettante sulle erbe infestanti.

**Art. 8**  
**Consociazioni e rotazioni**

Le rotazioni tradizionalmente utilizzate sono quelle triennali o sessennali. Per la rotazione triennale è previsto: maggese - cereali (grano, orzo, segale, farro, ecc.) – lenticchia o altri legumi. Nel caso di rotazione sessennale il maggese può essere sostituito da foraggere (lupinella) per tre anni. È auspicabile l'inserimento nelle rotazioni di colture miglioratrici a ciclo primaverile estivo quali mais, altre leguminose da granella (cece, favino, cicerchia, trifoglio ladino).

**Art. 9**  
**Controllo delle erbe infestanti**

Per il controllo delle erbe infestanti è consentito l'uso delle sole pratiche agronomiche e dei mezzi tecnici ammessi dal Regolamento C.E. 2092/91 e suoi allegati. Non è ammesso l'uso di alcun tipo di diserbante chimico di sintesi.

**Art.10**  
**Trattamenti antiparassitari**

Per il contenimento di eventuali attacchi parassitari in campo è previsto l'utilizzo esclusivo dei prodotti previsti dal regolamento C.E. 2092/91 e suoi allegati, nelle modalità e nei limiti previsti dalla normativa. È comunque raccomandabile l'impiego di tutte quelle tecniche (agronomiche, biologiche, genetiche, meccaniche) atte a sfavorire e contenere lo sviluppo degli attacchi parassitari.

## **Art. 11**

### **Tecnica di conservazione e trasformazione**

La conservazione avviene in magazzini freschi ed asciutti, generalmente in sacchi o sfuso. Dalla Risciola si ricava la farina che trova il suo impiego nella preparazione casalinga del pane e della pasta.

### **Conservazione**

Per la protezione del prodotto in magazzino dagli eventuali attacchi di insetti, funghi, ecc., è ammesso l'uso esclusivo dei prodotti previsti dal Reg. CEE 2092/91 e suoi allegati, nelle modalità e nei limiti previsti dalla legge.