

Associazione AMBIENTE NOSTRUM

- Ambiente – Agricoltura – Alimentazione
- Sociale
- Valorizzazione del patrimonio storico artistico e naturale
- Nuove Tecnologie



I GRANI NEL CERCHIO

Realizzazione di un database

Grani Antichi Siciliani

Produttori-Utilizzatori-Consumatori



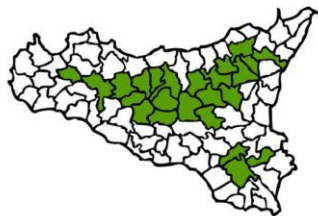
PAOLA
Triticum durum DESF



Glume e Spiga



Areale Coltivazione



Scheda descrittiva dei caratteri distintivi



PAOLA (*Paola Rossa, Paura rossa, Cicirello Rosso*) *Triticum durum* DESF

Paola è una delle varietà locali un tempo più diffuse in Sicilia, si hanno notizie storiche a partire dal 1806 nell'estratto della Bibliothéque Britannique di Ginevra "Agriculture Anglaise"; nel 1809 dell'Abbate Paolo Balsamo; Salvatore Russo Farruggia "L'agro trapanese e sua Coltivazione". Ulteriori approfondimenti ci sono forniti da Ugo De Cillis.

Le zone di origine, di diffusione e coltivazione, tradizionalmente riconosciute, ricadono nelle aree interne di alta collina e bassa montagna di tutto il territorio siciliano. Nella valle tra l'Etna e i Nebrodi, nei comuni di Bronte, Maniace, Maletto e Randazzo, questa varietà assume il nome di Cicirello.

"... La denominazione di Ciciredda si riscontra da sola o con la specificazione di bianca o rossa: mentre la rossa è identificabile alla varietà Paola, quella bianca, o senza indicazioni, comprende forme identificabili con la Bufala Nera Lunga e Bufala Nera Corta ed una forma distinta alla quale ho lasciato il nome Ciciredda..."

La Paola è una varietà locale tardiva (maturazione: 137 gg dalla semina), adatta quindi ad ambienti di alta collina e montagna; Preferisce i suoli freschi e profondi. A piena spigatura la pianta è alta tra i 122-136 cm compreso la spiga.

La spiga, che supera facilmente i 10 cm, è di colore rossastro, fusiforme e non compatta, sia sulla faccia che sul profilo a sezione leggermente appiattita. Le ariste, rosso bruno alla base e chiare all'apice, hanno una lunghezza mediamente uguale alla spiga. La gluma, molto colorata, non è molto allungata ma ben visibile in contrasto con la palea e il lemma che al contrario sono di color crema leggermente rossiccio. La Cariosside è grande, ovoidale con peluria accennata nella parte posteriore.

Una particolare caratteristica del seme riguarda il comportamento durante la molitura: questa e poche altre varietà locali siciliane, hanno una rottura farinosa anziché vitrea, peculiarità più dei frumenti teneri che dei duri.

Questa varietà locale era destinata prevalentemente alla panificazione o al consumo diretto (zuppe) e i pani, tipici delle aree montane fatti con semole di questi frumenti duri a rottura farinosa, si caratterizzano, oltre che per le grandi dimensioni, per la leggerezza e l'alveolatura grande tipica dei pani di grano tenero. Si adatta anche alla produzione di pasta fresca.

* Documentazione a cura della Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia



Realizzazione di piattaforme multilivello

- Condivisione delle informazioni fra produttori ed istituzioni
- Creazione di una rete di produttori
- Condivisione di esperienze e beni
- Creazione di una rete di consumatori



Realizzazione di una piattaforma e-learning

- Approccio amatoriale
- Approccio professionale

Passaggio da ambiente virtuale ad ambiente naturale

