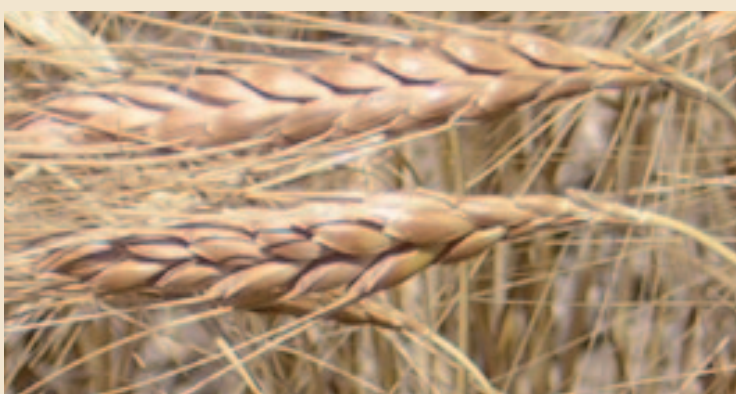


Rossorubino (farro dicocco)



Varietà ottenuta per selezione entro una varietà locale di farro dicocco dell'Appennino centrale.

Varietà ad habitus alternativo (non necessita di accumulo di freddo per andare in spigatura, quindi non è obbligatoria la semina autunno-vernina), pianta eretta a fine accostamento, culmo e foglie sottili, guaina fogliare e auricole fortemente pigmentate.

Taglia media, ciclo medio-precocce.

Spiga piccola, corta, compatta, rossa a maturazione; ariste corte, debolmente divaricate dall'asse della spiga.

Cariosside medio-piccola (30-34 mg), folta peluria all'apice, frattura vitrea. Adatta per la produzione di spezzato (tritello), farine e semolati da pastificazione.

Varietà indicata per la semina di fine inverno in zone montane, con inverni molto rigidi. Le semine autunnali sono possibili fino a 500-600 metri di altitudine, dove gli inverni sono più miti.

Si consiglia una densità di 300-350 semi germinabili per metro quadrato (circa 120-140 kg/ha di granella vestita), adottando una semina a righe.

Concimazione ridotta o assente. Tuttavia la disponibilità di piccole quantità di azoto (da sostanza organica nel terreno, da leguminose da granella come precessione colturale) durante la fase finale del ciclo favorisce l'ottenimento di granella a frattura vitrea e, quindi, di semolati migliori per la pastificazione.

Varietà iscritta dal 2009 al Registro Nazionale delle Varietà.