

Pietrafitta



Varietà al top dei livelli qualitativi, adatto ad ambienti aridi, terreni poco fertili e a bassa produttività. Particolarità della cv Pietrafitta è l'elevato contenuto proteico, buon indice di glutine e colore della granella tendente al rosso.

Pedigree: Grazia x Isa

Portamento della pianta: Eretto

Altezza a maturità: 91-105 cm

Colore della pianta: Glaucescenze

Portamento della foglia: Semieretto

Forma della spiga: Piramidale

Colore della spiga: Glume chiare e lunghe
reste nere

Epoca di spigatura: Medio-tardiva

Resistenza alle malattie: Ottima

Forma della granella Arrotondata di colore appena rosso

Peso 1000 semi: 45-55 grammi

Peso ettolitrico: 80-88 kg/hl

Caratteristiche qualitative: Ottima attitudine alla pastificazione

Ambiente di coltivazione: Zone aride



La granella



Lo sapevate che...

Come risulta dal monitoraggio nazionale dei grani duri, è la prima varietà in Italia per qualità, idonea per la pastificazione, ad elevato contenuto proteico, con punte massime superiori il 18% di proteine su sostanza secca.

La varietà Pietrafitta è materia prima per la produzione del pane siciliano D.O.P. "Pagnotta del Dittaino" (Regolamento CE n. 510/2006 in G.U.C.E. serie C/283 del 7/11/2008).