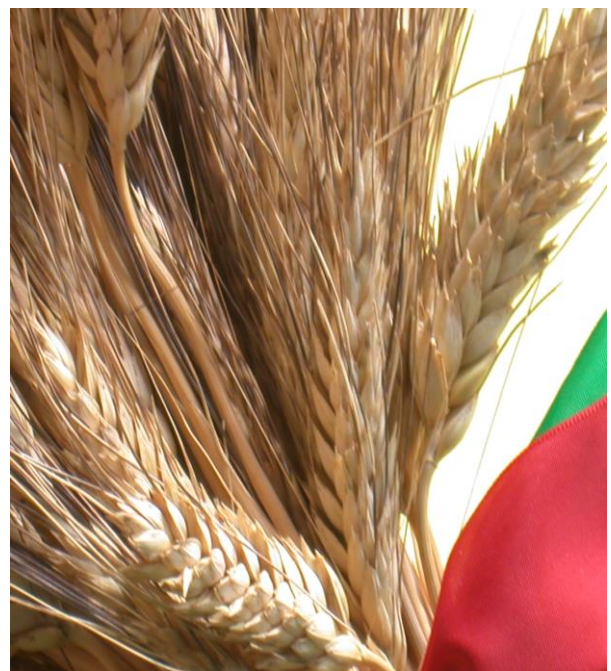


SCHEDA VARIETÀ DI FRUMENTO DURO “SANT’AGATA”

Costitutore: Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura – Sezione di Catania,
oggi CREA – Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali
Laboratorio di Acireale (CT)



DESCRIZIONE SINTETICA

Varietà di frumento duro (*Triticum durum* Desf.), denominata Sant'Agata, ottenuta dall'incrocio delle varietà di frumento duro Adamello x Simeto, nell'ambito dei programmi ordinari di miglioramento genetico del frumento duro realizzati dalla ex Sezione di Catania dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, confluita nel CREA.

Varietà a ciclo precoce, di taglia media con buona resistenza all'allettamento e alle principali malattie crittogamiche. Elevata produttività di granella con qualità pastificatoria buona. Indice di giallo: elevato.

La varietà, iscritta al Registro nazionale delle varietà vegetali con D.M. del 29/09/2004, è molto apprezzata in Sicilia e nelle regioni mediterranee, in particolare per la sua qualità pastificatoria.