

Varietà ROSSORUBINO



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

Varietà ad habitus alternativo, pianta eretta a fine accestimento, culmo e foglie sottili, guaina fogliare e auricole fortemente pigmentate. Taglia media, ciclo medio-precoce. Spiga piccola, corta, compatta, rossa a maturazione; ariste corte, debolmente divaricate dall'asse della spiga.

Rossorubino is a variety obtained by selection within a landrace of the Apennines central area. It's a facultative growth genotype, erect plant at the end of tillering, thin leaf and stem, medium height, quite early flowering time. It has little short and very dense spike and stem, with pigmentation, short not very open awns.

Cariosside medio-piccola (30-34 mg), folta peluria all'apice, frattura vitrea. ADATTA PER LA PRODUZIONE di SPEZZATO (TRITELLO), FARINE E SEMOLATI DA PASTIFICAZIONE.

ROSSO RUBINO è una varietà adatta alla 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.

The kernel has small-medium size (30-34 mg), downy top, vitreous fracture. The grains of Rossorubino is suitable for broken kernels ("Spezzato", which is the traditional use); flour and semolina are good for pasta making ("modern" use of farro).

This variety is suitable for sowing in late winter on mountain areas characterized by very harsh winter. Autumn sowing is possible until 500-600 meters above sea level.



Si consiglia una densità di 300-350 semi germinabili per metro quadrato (circa 100-120 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 culturale) durante la fase finale del ciclo facilita l'ottenimento di granella a frattura vitrea e la migliore adattabilità alla pastificazione.

A density of 300-350 seeds/meter square (about 100-120 kg/hectare of hulled seeds) is recommended, adopting the row sowing.

Low or absent fertilization. The low input or organic agronomic systems are indicated for the Rossorubino cultivation. However the availability of little quantities of nitrogen (derived by organic substances in the ground or previous crop of legumes) makes better vitreous kernels and facilitates the pasta making processes.

Rossorubino è iscritta dal 2009 al Registro Nazionale delle Varietà.
Rossorubino is registered in 2009 to the Official Catalogue of Varieties.