

# FRUMENTO DURO CAPPELLI

L'inimitabile frumento duro  
che racconta la storia

Concesso in esclusiva da:



Moltiplicato  
Sviluppato commercialmente  
Venduto da:



- Frumento duro «antico» dalle eccezionali proprietà organolettiche e nutrizionali
- Elevata tolleranza agli stress idrici e calorici
- Particolarmente indicato per agricoltura biologica

## CARATTERISTICHE

Taglia: Molto alta (150 -160 cm)  
Epoca di spigatura: Medio

## QUALITÀ

	BASSO	MEDIO	ALTO
Peso ettolitrico			
Peso mille semi			
Indice di giallo			
Contenuto proteico			
Indice di glutine			

## TOLLERANZE

	BASSA	MEDIA	BUONA	ELEVATA
Allettamento				
Freddo invernale				
Oidio				
Ruggine bruna				
Septoria				
Fusarium spp				

## CONSIGLI DI SEMINA

Densità: 250 – 280 semi/mq  
Dose kg/ha: 125 – 140 kg



Il frumento CAPPELLI è disponibile solo con la concia ammessa in agricoltura biologica COVERON



# FRUMENTO DURO CAPPELLI

L'inimitabile frumento duro  
che racconta la storia

Concesso in esclusiva da:



Moltiplicato  
Sviluppato commercialmente  
Venduto da:



## CENNI STORICI

Il frumento duro Cappelli è una varietà storica sviluppata nel 1915 dal genetista Nazareno Strampelli presso il Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia. Questa cultivar è stata selezionata per le sue eccellenti doti di adattabilità e idoneità alla pastificazione, derivando dalla popolazione nord-africana Jeanh Rhetifah. Iscritta al registro nazionale il 3 maggio 1969, ha ottenuto un grande successo grazie alla sua rusticità e alla qualità superiore della sua semola.

Nonostante la sua altezza naturale di circa 150-160 cm, ha visto un notevole incremento delle rese medie, passando da 0,9 t/ha nel 1920 a 1,2 t/ha alla fine degli anni '30, favorendone la diffusione anche in altri paesi del Mediterraneo. La modesta densità di semina e la bassa richiesta di fertilità del terreno hanno contribuito a ridurre il rischio di allettamento associato alla sua elevata statura, rendendolo una scelta sostenibile per gli agricoltori.

## CARATTERISTICHE

Si distingue per la sua altezza di circa 1,60 m, superiore a quella del grano comune. Cappelli ha caratteristiche uniche nel panorama varietale italiano: Lo studio del Policlinico Universitario Gemelli dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, pubblicato sulla rivista internazionale Nutriens ne attesta benefici sulla salute, affermando che "Riduce i sintomi in pazienti che soffrono di Gluten sensitivity". La pasta prodotta con semole di Cappelli è definito da questo studio "Un prodotto a base di varietà di grano duro efficace nel ridurre i sintomi nei pazienti non celiaci con sensibilità al glutine", che presenta "un'alta concentrazione di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali rispetto ai grani moderni" con "un'elevata digeribilità". A differenza di molte varietà moderne, il Cappelli non ha subito alterazioni dovute alle tecniche di manipolazione genetica, preservando il suo sapore e il contenuto tradizionale a favore di un rendimento elevato.