



Rassegna Stampa

23 settembre 2025

UNIONE RENO GALLIERA

GAZZETTA DI REGGIO <i>del 23 set 2025</i>	La Zero Gravity batte l'Andrea Costa e sale sulla vetta <i>di Stefano Zanfi</i> <i>a pag 36</i>	pag. 3
INTIMITÀ <i>del 23 set 2025</i>	La grande bellezza degli antichi mestieri <i>di REDAZIONE</i> <i>a pag 18</i>	pag. 4
LIBERO <i>del 23 set 2025</i>	Lettere - Multe a chi gioca, premi a chi ruba <i>di POSTA DAI LETTORI</i> <i>a pag 23</i>	pag. 6
NUOVA FERRARA <i>del 23 set 2025</i>	Ai Bellissimi d'Italia Nicole top emiliana Cristina è Lady Junior <i>di REDAZIONE</i> <i>a pag 16</i>	pag. 7
RESTO DEL CARLINO BO... <i>del 23 set 2025</i>	Assemblea pubblica contro l'ampliamento della discarica Appello dei comitati <i>di REDAZIONE</i> <i>a pag 69</i>	pag. 9
RESTO DEL CARLINO BO... <i>del 23 set 2025</i>	AGGIORNATO - Nuovi spogliatoi e torri dei fari rifatte Lo stadio ora splende <i>di REDAZIONE</i> <i>a pag 72</i>	pag. 10
RESTO DEL CARLINO MO... <i>del 23 set 2025</i>	Il Lions Club apre l'anno sociale <i>di REDAZIONE</i> <i>a pag 72</i>	pag. 11
TERRA E VITA <i>del 23 set 2025</i>	Crea, le varietà consigliate <i>di F. Fania</i> <i>a pag 38</i>	pag. 12



BOCCIAMO IL PALLINO

di Stefano Zanfi



La Zero Gravity batte l'Andrea Costa e sale sulla vetta

Il campionato di **Serie B**

Nella seconda giornata del campionato provinciale a squadre di serie B la Zero Gravity Texmaster Novellara imponendosi per 6 a 0 contro Max Piano Bar Circolo Andrea Costa, guadagna la testa della classifica seguita a 1 punto da Metal P Bar Sport vittoriosa per 4 a 2 nel derby di Vezzano contro Bar Sport Vezzano.

Vincono anche la formazione del Bar Kaffee Millionaire per 5 a 1 su quella della Carpenteria Lugli la Cantonese, Caglifacio Clerici Real

Buco Magico per 5 a 1 su Crazy Jump Millionaire, T-Rivendita Texmaster per 5 a 1 su Unipol Sai Circolo Andrea Costa, Bar Vagabondo Carpineti per 4 a 2 su Bentivoglio Centro Sociale Olimpia e Merigo Spa Bar Skiplly per 5 a 1 nel derby di Felina contro Angelo della Frutta Bar Skiplly.

Unico pareggio della giornata è quello che si è registrato al termine della sfida tra Lubrochimica Texmaster e Pizzeria Jolly Caffetteria 24 conclusasi con il punteggio di 3 a 3.

In serie C nella prima giornata di campionato vincono

Cirenaica Osteria Pub per 5 a 1 su Bentivoglio Centro Sociale Olimpia, Color Due Texmaster per 4 a 2 su Montalto Bar Sport, Il Ritrovo Millionaire per 4 a 2 su Carrozzeria Prandi, La Rocca Texmaster per 4 a 2 su Centro Sociale Orologio, Casarini Srl la Cantonese per 4 a 2 su Cartoleria Libreria Mazzini, Dama Immobiliare Circolo Graziosi per 4 a 2 su Conad Colline Buco Magico e Sant'Ilario Val D'Enza per 4 a 2 su Bar Skiplly.



In alto lo Zero Gravity Texmaster capolista della Serie B. A sinistra Vando Rossini campione provinciale specialità Goriziana.



Peso: 23%

TESTIMONIANZE

di Cristina Penco

LA GRANDE BELLEZZA DEGLI ANTICHI MESTIERI

Sono davvero talentuosi i giovani imprenditori che hanno rispolverato professioni del passato dando loro una veste contemporanea. A colpi di passione e tecnologia

Saperi di un tempo, creatività moderna. Oggi, dietro ai classici banconi degli artigiani di una volta, si trovano sempre più spesso giovani imprenditori che rispolverano mestieri del passato facendoli rinascere in una veste contemporanea. Con una maggiore attenzione alle esigenze attuali dei clienti, ma sempre nel rispetto delle materie prime e del prodotto "fatto a mano", rifinito di tutto punto. A sostenere le giovani leve è una visione solida e strutturata, che si fonda su valori, pratiche e saperi ben radicati nella nostra cultura, innovati a colpi di passione e nuove tecnologie.

L'ELEGANZA DI FLAVIA

Foto grande: iStock.
Nel 2016 a Guardavalle Marina, in provincia di Catanzaro, **Flavia Amato** (nella foto grande sopra), 35 anni, ha lanciato il suo progetto di moda etica e sostenibile, **Malia Lab** (malia-lab.com). Racconta: «Anni fa, appena maggiorenne, ho lasciato la Calabria per trasfe-

rirmi nelle Marche, dove mi sono laureata all'Accademia di Belle Arti e ho frequentato un corso di modellistica. Lì ho anche completato la mia formazione professionale». Le prime esperienze nella moda l'hanno delusa, ma non l'hanno fatta disamorare. Allo stile e all'eleganza, però, Flavia voleva unire l'autentico made in Italy, nonché il rispetto per le tradizioni e l'ambiente. Così è «rientrata in Calabria, dove, nel frattempo, ho scoperto che c'era una preziosa tradizione tessile che purtroppo si stava perdendo. Desideravo rilanciarla». Un'impresa avventurosa e coinvolgente che condivide con Paride Giovagnetti, 40 anni, marchigiano, diventato suo marito nel 2021. «Ho ristrutturato la vecchia bottega di mia nonna materna Maria. Oggi, in tutte le mie creazioni, aggiungo anche i bottoni che ho ritrovato in garage e che lei vendeva più di sessant'anni fa», continua Flavia. I suoi capi sono ottenuti con tessuti naturali, tra cui canapa e lino, fibre inno-

vative come quella di alga e bamboo, ma anche seta locale e filati di ginestra, tipici del territorio. Inoltre, nel borgo vecchio di Guardavalle, dove l'imprenditrice ha recuperato due antichi telai manuali di oltre cento anni, ha anche inaugurato il laboratorio formativo *Origini*, per i giovani del posto. «Così chi vuole fare questo lavoro non dovrà essere costretto ad andare via, ma potrà scegliere di rimanere per trasformare il proprio sogno in realtà, stando qui», conclude la stilista.

I MERLETTI DI LUDOVICA

Oltre che per le sue casette variopinte, l'isola veneta di Burano è famosa per il merletto, per il quale si



Peso:18-89%,19-54%

chiede, da tempo, il riconoscimento Unesco nell'ambito del Patrimonio Immateriale. **Ludovica Zane**, 20 anni, è la quinta generazione di una famiglia che si occupa di portare avanti questa antica arte a cui lei si è appassionata guardando la bisnonna Adelina e la nonna Sandra (con Ludovica nella foto sopra), del ramo paterno. «Attualmente sto studiando. Mi occupo di gestione e conservazione dei beni culturali, apprendendo competenze che vorrei applicare al merletto», ci racconta Ludovica che, pur così giovane, ha già ricevuto parecchi premi per le sue creazioni, a cui lavora nei ritagli di tempo, anche per progetti personali. «Serve soprattutto concentrazione, che è ancora più importante di precisione e velocità», spiega. Nel 2009 suo papà Massimiliano ha lanciato un'azienda, la Laguna Fla Line (lagunafiline.it) che si occupa di promuovere non solo questa eccellenza artigianale buranese, ma anche le parti più nascoste e meno note della Laguna di Venezia. Per il futuro la giovane merlettaia vorrebbe intensificare

la vendita online e l'attività sui social della loro bottega, diversificando il prodotto finito. «Ora la gente è meno interessata ai centrini tradizionali, così, da un paio di anni abbiamo cominciato a realizzare anche piccoli gioielli in merletto, rilanciandone l'utilizzo anche nella vita quotidiana», conclude Ludovica.

LE SCARPE DI JACOPO

Grazie alle mani, alla maestria e all'estro di **Jacopo De Carli**, (foto sopra), 32 anni, le calzature sportive trovano una seconda vita (www.instagram.com/jacopodecarli/). Si tratta di scarpe da collezione, destinate ad acquisire sempre più valore negli anni, soprattutto se impreziosite dal restauro di De Carli. Ama definirsi un "calzolaio 2.0", Jacopo: partito dalla provincia di Pavia, ora è noto a livello internazionale, grazie anche alla sua bravura e caparbietà

e al tam-tam sui social. Tra i suoi clienti più famosi in Italia ci sono il conduttore Alessandro Cattelan e i rapper Lazza e Guè Pequeno. Oggi De Carli ha uno studio tutto suo, dedicato al lavoro artigianale e a vari progetti creativi, con ulteriori prospettive di crescita. Racconta: «Con il mio manager stiamo pen-

sando a organizzare dei corsi di formazione per i ragazzi per insegnare loro le tecniche del mestiere, oltre all'utilizzo dei nostri prodotti, e quelle di marketing e comunicazione per relazionarsi al meglio alla clientela».

LA PASTA DI BENIAMINO

Bolognese, classe 1984, **Beniamino Baleotti** (www.beniaminobaleotti.it), ha imparato da piccolo a impastare uova e farina e da circa vent'anni porta avanti la tradizione culinaria della sua terra legata alla pasta fresca, ma non solo. «Ho imparato dalla mia nonna paterna, Clarice. Uso pochi in-

gredienti, ma freschi, genuini e di qualità», spiega Beniamino, noto ormai ai più come il "re della sfoglia". Con le sue ricette «goduriosissime», come le definisce con la tipica simpatia dell'accento emiliano, Baleotti è diventato sempre più famoso sui social soprattutto dopo la partecipazione - per nove edizioni - al programma *Detto Fatto*, su Rai 2. Maestro e insegnante di cucina, ha già ottenuto prestigiosi riconoscimenti e ora lavora come chef presso l'agriturismo di famiglia a Pianoro. Alla fine del 2024, lui e

suo fratello Nathan, 26 anni (con Beniamino nella foto sopra), hanno aperto un grande locale dedicato alla pasta fresca e gastronomia a Castel Maggiore. «Mio fido alleato in cucina è il materello che ho ribattezzato "Antonello". Quando viaggio, invece, c'è "Antonellino", più piccolo, da valigia. Ho portato la nostra storia gastronomica un po' dappertutto: in Cina, Giappone, Argentina, Lussemburgo e California». Sogni nel cassetto? «Vorrei tanto cucinare con Antonella Clerici. Staremmo tanto bene insieme, come... il sugo coi tortellini! Sempre in tv vorrei fare un programma sulla pasta, preparando le varie specialità del nostro Paese».



Peso:18-89%,19-54%

DUE PESI DUE MISURE

Multe a chi gioca,
premi a chi ruba

A Murano i ragazzini che gioca-
no a pallone per strada vengo-

no multati, a Venezia chi ruba
rimane impunito, guai a toccar-
li. Chi diceva che il mondo è a
rovescio aveva proprio ragio-
ne.

Nicoletta Piazzì

San Giorgio di Piano (Bo)



Peso: 3%

Ai Bellissimi d'Italia Nicole top emiliana Cristina è Lady Junior

Le premiazioni del concorso di bellezza in Cilento Rosella miss Cinema Over, Sharaf è un Baby super

Ferrara Quattro giorni all'insegna della bellezza, del talento e delle emozioni. Si è conclusa al villaggio "Le Maree" di Marina di Pisciotta, la finalissima del concorso nazionale "Bellissimi d'Italia", organizzato dalla GD Agency di Bianca e Pasquale D'Ambrosio.

L'evento ha visto la partecipazione di oltre 30 concorrenti di Emilia Romagna e Veneto, fasciati nelle 7 tappe di selezione regionale organizzate dall'agente Roxane Ezane, che si sono sfidati con quelli provenienti da tutta Italia nelle categorie Miss, Junior, Lady, Over e Baby.

Il villaggio cilentano è divenuto una passerella d'eccellenza. A presiedere la serata, volti noti del mondo dello spettacolo e della cultura: l'attrice e ma-

drina Beatrice Luzzi, il direttore artistico Ugo Autori, il giornalista Nicola Santini, il Conte Marzotto. A condurre la finale sono stati Gaetano Gaudieri e Paola Mercurio, affiancati da Tania La Gatta.

Ben 18 sono state le fasce che i concorrenti emiliani e veneti hanno ottenuto. Tre in particolare i vincitori assoluti del concorso nazionale: Giulia Crotti di Carpi (Modena), prima assoluta nella categoria Lady Junior (età 30-40), Silvia Quintavalle di Venezia, che si è aggiudicata sia la fascia Miss Over Veneto sia il titolo assoluto Miss Over Bellissima D'Italia, e Mario Ferraraccio di Maranello (Modena), che si è aggiudicato la fascia Mister nella categoria Senior.

Da segnalare anche il secondo e terzo posto assoluto raggiunti nella categoria Baby da Sharaf Larhazal di Cento e Morris Bida di Rimini, che si è aggiudicato anche la fascia Baby Cinema.

I titoli regionali dell'Emilia Romagna sono andati a Antoine Haba di San Pietro in Casale (Bologna) e Nicole Parrano di Ferrara, rispettivamente Mister e Miss Emilia Romagna, Giada Rondi, Bellissima Junior, Cristina Lodi di Poggio Renatico, eletta Lady Junior Emilia Romagna, e Maria Tofano di Sassuolo (Modena), Miss Over.

Numerose anche le fasce speciali: Yessica Morales, 16 anni di Finale Emilia, si è aggiudicata la fascia Miss Eleganza, Nikita Cerri, 49 anni di Salute-

cio (Rimini) è stata premiata con la fascia Miss Talento, Rosella Anaclerio, 52 anni di Cento, ha portato a casa la fascia Miss Cinema Over.

Premiati infine dagli sponsor dell'evento Caterina Locante di Cento, Miss AndNet, Maurizio Manfellotti di Finale Emilia e Giada Fabbri di Ferrara, rispettivamente Mister e Miss AV Medicina Estetica.

Il concorso riprenderà con l'edizione 2025/26 in autunno, sempre sotto la guida dell'agente esclusivo per la regione Emilia Romagna Roxane Ezane. ●



Peso: 100%



Giulia Crotti si è laureata vincitrice assoluta del concorso "I Bellissimi d'Italia" con la finale nazionale che si è tenuta a Marina di Pisciotta



La centese Rossella Anacletio premiata come Miss Cinema Over



Sharaf Larhzal, 10 anni, di Cento è secondo assoluto nella categoria Baby



Le centesi Caterina Loconte e Giada Fabbri, Cristina Lodi di Poggio Renatico, eletta Lady Junior Emilia Romagna. Sotto Antoine Haba e Maurizio Manfellotti insieme a Roxane Ezane e Giada Rondi



Peso:100%

Galliera

Assemblea pubblica contro l'ampliamento della discarica Appello dei comitati

Questa sera alle 20,30 nel Palazzo comunale di Galliera il comitato Ambiente e Salute e il comitato popolare Galliera invitano i cittadini, il sindaco e l'amministrazione a un'assemblea pubblica contro l'ampliamento della discarica.



Peso: 3%

SAN GIORGIO

Nuovi spogliatoi e torri dei fari rifatte Lo stadio ora splende

Inaugurazione con il sindaco
e il torneo di calcio giovanile

Grande inaugurazione, quella tenutasi sabato, per gli spogliatoi al centro sportivo di San Giorgio di Piano nello stadio. Ai recenti interventi di miglioramento dell'efficientamento energetico delle due palestre con la sostituzione dell'illuminazione (fari e luci), degli infissi (comprese finestre e vetrate), installazione delle nuove torri faro dello stadio è seguita e la completa ristrutturazione degli spazi sotto la tribuna: ingresso, corridoi spogliatoi squadre, arbitri, allenatori, magazzino e infermeria.

L'inaugurazione è avvenuta con la partecipazione delle squadre più giovani delle socie-

tà Ba.sca, Bologna Fc e Granamica e dei loro allenatori e dirigenti. Sugli spalti tanti genitori, parenti e amici. Il taglio del nastro è avvenuto insieme al sindaco Paolo Crescimbeni: ospite d'eccezione, Franco Zucchini detto 'Franchino' o 'Bisticchino' (**nella foto**). Franchino vive ora in casa di riposo, ma fino a pochi anni fa è stato volontario del centro sportivo e del centro sociale.

Così il sindaco: «Franco rappresenta tutti quei volontari che si impegnano con tanta passione e volontà per la crescita e il miglioramento della comunità. Lo sport non è solo cultura di benessere ma anche socialità e

educazione a valori di rispetto e solidarietà. Avere bravi allenatori e volontari aiuta a far crescere con questi valori ragazzi ma anche adulti. Ringrazio l'ufficio tecnico che ha seguito attentamente i lavori e l'impresa per aver rispettato i tempi e consegnato la struttura completamente ristrutturata e funzionante per permettere l'inizio dei campionati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:19%

Il Lions Club apre l'anno sociale

Il Lions Club di Castelnovo e Montale inaugurerà domani il nuovo anno sociale 2025/2026, sotto la presidenza dell'avvocato Stefano Zanni. La serata si svolgerà dalle 20 allo Sporting Club Sassuolo. L'evento prevede una raccolta fondi a favore dei laboratori didattici curati dal Conservatorio di Modena per i ragazzi di Università 21, prima università in Italia che accoglie studenti con

disabilità intellettive e che il Club castelnovese sostiene da anni. Le attività del club continueranno poi in ottobre per promuovere la resilienza e sostenere il benessere mentale, come da indicazioni del presidente del Lions International A. P. Singh. A tal proposito è in programma una conferenza martedì 14 ottobre a Castelnovo, a cura del dottor Marco Franchini, psicologo e psicoterapeuta, dal titolo

«Prendersi cura di se stessi è un viaggio che coinvolge mente e corpo in egual misura».

m. ped.



Peso: 8%

I risultati delle prove della Rete nazionale frumento duro 2024-25



Il caldo anomalo
ha determinato un
anticipo dell'epoca
di spigatura in
tutti gli areali della
sperimentazione

da, F. Fania, I. Pecorella, N. Pecchioni, P. De Vita - Crea, Centro di Ricerca Cerealicoltura e colture industriali, Foggia

onale di confronto tra varietà di
uro, coordinata dal Crea - Centro
alcoltura e Colture Industriali di
) e realizzata in collaborazione
istituzioni pubbliche e private
ncipali areali italiani (*si veda l'e-
to a pagina 38*), ha l'obiettivo di
coltori informazioni utili e dati
mportamento produttivo e qua-
ncipali varietà di frumento duro
ate in Italia.

2024-25 sono stati realizzati 34
nto, dislocati in 14 regioni e rag-
reali: Nord (5), Centro versante
entro versante tirrenico (6), Sud
Sicilia (5) e Sardegna (4). I dati
esta nota si riferiscono a 31 dei
mentali poiché un campo è stato
a dei danni da grufola provocati
entre altri due sono stati scartati
variabilità dei risultati produttivi
differenti.

arietà

ente sono state valutate 41 va-
: 18 presenti in tutti i campi, ad
a Sardegna, 12 specifiche del
entro-Nord, 11 proprie del ma-
Isola.
incluso 7 nuove cultivar al primo

anno di valutazione: Calvino, Chi-
testate in tutti i 31 campi della
la e RGT Imprimitur, valutate ne
macro-areale Sud-Isole; Cataldo
saggiate nei 15 campi del macro-
tro-Nord oltre alla varietà Bourb-
nella Rete lo scorso anno nell'are-
Nel macro-areale Centro-Nord so-
tate 30 varietà, mentre nel macro-
sole ne sono state testate 29; in S-
ce, il confronto ha riguardato 26
Il materiale di moltiplicazione
l'allestimento delle prove sperin-
fornito dalle ditte sementiere per
commercializzazione sul territorio
tutte le località è stato adottato
sperimentale a blocco completa-
zato con tre repliche. Ogni parcella
della superficie di 10 m², è stata
un investimento di 400 carossi
per metro quadrato.
I principali parametri analizzati
sono stati:
- altezza delle piante (cm),
- epoca di spigatura (numero di
prile),



Peso: 38-66%, 39-93%, 40-100%, 41-89%, 42-93%

- produzione di granella al 13% di umidità (t/ha),
- peso ettolitrico (kg/hL),
- peso di 1.000 semi (g),
- contenuto proteico della granella (% sulla sostanza secca).

L'andamento climatico

L'annata agraria 2024-2025 è stata caratterizzata da un clima particolarmente variabile, con effetti diversi sulla cerealicoltura nelle varie aree del Paese. In autunno si è registrato un marcato contrasto tra gli areali: al Centro-Nord le piogge eccezionali hanno causato ritardi nelle semine, mentre al Sud e in Sicilia la siccità ha rallentato la preparazione dei campi.

L'inverno trascorso è stato il sesto consecutivo più caldo mai registrato (+1,3 °C). Un gennaio mite ha accelerato la crescita delle colture, ma ha ridotto l'accumulo di neve, generando timori per la disponibilità d'acqua in primavera. Le precipitazioni sono risultate nel complesso superiori del 20%, concentrate soprattutto al Centro e sul versante tirrenico.

La primavera è stata dinamica: a marzo forti piogge al Centro-Nord (+72,5%) e tempo secco al Sud; aprile con piogge abbondanti al Nord e sul versante tirrenico, situazione simile anche a maggio, con piogge abbondanti al Nord e scarse al Sud.

A giugno la situazione è cambiata bruscamente, rivelandosi un mese eccezionalmente caldo, il secondo più caldo dal 1800 (+3,0 °C), e molto secco, con un deficit pluviometrico nazionale importante (-55,5% di piogge). Questa ondata di calore e siccità ha caratterizzato la fase finale di maturazione e raccolta del grano duro.

Risultati produttivi e qualitativi degli areali

La **figura 1** riporta i valori medi registrati nella stagione 2024-25 per i principali caratteri produttivi e qualitativi. I dati sono suddivisi per ciascun areale e confrontati con la media del poliennio 2020-2024.

L'anomalia termica registrata durante la stagione colturale ha determinato un anticipo dell'epoca di spigatura in tutti gli areali della Rete, calcolato come numero di giorni dal 1° aprile. Rispetto alla media storica, si osservano scostamenti significativi in Sardegna (-13 giorni), seguiti da Sud e Sicilia (-8) e Centro tirrenico (-5), mentre nei restanti due areali lo scarto rispetto alla media storica è molto più contenuto.

Gli incrementi di taglia hanno interessato diffusamente le varietà della Rete. I maggiori aumenti si sono osservati nel Centro tirrenico (+9 cm), in Sicilia (+8 cm), nel Centro adriatico (+7 cm), con quest'ultimo che ha raggiunto anche il valore medio più elevato (92 cm), e in Sardegna (+5 cm). Nell'areale Nord e in quello Sud peninsula-

re, invece, i valori sono rimasti sostanzialmente in linea con le medie di lungo periodo.

La resa media dei sei areali è stata di 6,20 t/ha, con un incremento significativo del 14,2% rispetto a quella registrata nel quinquennio precedente (5,43 t/ha). Tutti gli areali evidenziano incrementi rispetto alla media di lungo periodo, seppur con entità variabile. Nel Nord l'incremento è stato trascurabile, ma le rese restano elevate (7,16 vs 7,10 t/ha). Gli incrementi percentuali più consistenti, si osservano nel Centro tirrenico (+39,1%) e in Sardegna (+36,8%), corrispondenti in entrambi i casi a un incremento medio della resa di 1,7 t/ha e con valori finali intorno a 6,3 t/ha.

Il primato produttivo si registra nel Centro adriatico, con 7,59 t/ha, pari a un incremento del 18,8% su una resa storica già elevata (6,39 t/ha). Anche al Sud e in Sicilia si registrano importanti incrementi di resa; in particolare, per la Sicilia, l'incremento risulta rilevante se confrontato con i valori di resa della scorsa annata, gravemente compromessa dalla siccità.

Il peso ettolitrico, pur essendo uno dei parametri qualitativi maggiormente influenzato dall'andamento climatico, registra, rispetto alla media quinquennale, un buon aumento (82,0 vs 80,9 kg/hL). L'incremento, piuttosto diffuso in tutte le aree, manca solo in Sicilia, dove si è registrato un lieve calo (80,3 vs 81,3 kg/hL). Il Centro adriatico si distingue sia per l'incremento più consistente (+2,4 kg/hL) sia per il valore massimo (84,7 kg/hL).

Analoga tendenza positiva per il peso di 1.000 semi: crescita generale, ad eccezione della Sicilia, dove il peso della granella, già mediamente basso, diminuisce ulteriormente (40,5 vs 41,6 g). Nel Centro adriatico si osserva un consistente incremento del peso di 1000 semi (54,4 vs 45,7 g) così come registrato per il peso ettolitrico, mentre nei restanti areali, gli incrementi ottenuti, portano tutti a una media intorno ai 47 g.

Per quanto riguarda il tenore proteico della granella, il valore medio si è attestato al di sotto dei valori di lungo periodo (13,4 vs 13,9% s.s.). Fanno eccezione l'areale Sud peninsulare, dove si registra un lieve incremento (+3%), e la Sardegna, dove il valore è rimasto invariato; tutti gli altri areali, in particolare il Centro-Nord, mostrano cali significativi di oltre un punto percentuale.

Risultati produttivi e qualitativi delle varietà

In **tabella 2** sono riportati i valori medi dei principali caratteri rilevati per le 29 varietà testate nei tre areali del Sud e delle Isole. Tra le varietà che hanno evidenziato le migliori performance, RGT



Peso:38-66%,39-93%,40-100%,41-89%,42-93%

Imprimatur, RGT Aventadur, Antalis, Caracalla e Fuego sono quelle che hanno registrato le rese medie più elevate, con indici produttivi pari o superiori a 105.

Tra le varietà di nuova costituzione, RGT Imprimatur e Caracalla si distinguono per l'elevata resa e stabilità produttiva, mentre Calvino coniuga rese superiori alla media con un'interessante adattabilità. Chienti, tra le varietà più precoci, ha fatto registrare performance produttive e qualitative nella media, mentre Socrate, varietà tra le più tardive, si caratterizza per un buon contenuto proteico.

Rispetto alla media del poliennio 2020-2024, l'epoca di spigatura risulta anticipata di circa 7 giorni, le varietà in prova mostrano un incremento medio della taglia di circa 5 cm e la resa cresce di 0,6 t/ha; mentre aumenti più contenuti riguardano il peso ettolitrico (81,8 vs 81,2 kg/hL), il peso dei 1000 semi (45,4 vs 44,1 g) e il tenore proteico (13,9 vs 13,7% s.s.).

In **tabella 3** sono riportati i valori medi dei principali caratteri rilevati nel 2024-25 per le 30 varietà testate nei tre areali Centro-Nord. Tra le varietà più produttive (indice di resa ≥ 104) spiccano Anvergur, Calvino, Monastir, Antalis, LG Naudaris, Catone e Socrate, con Anvergur e Calvino che

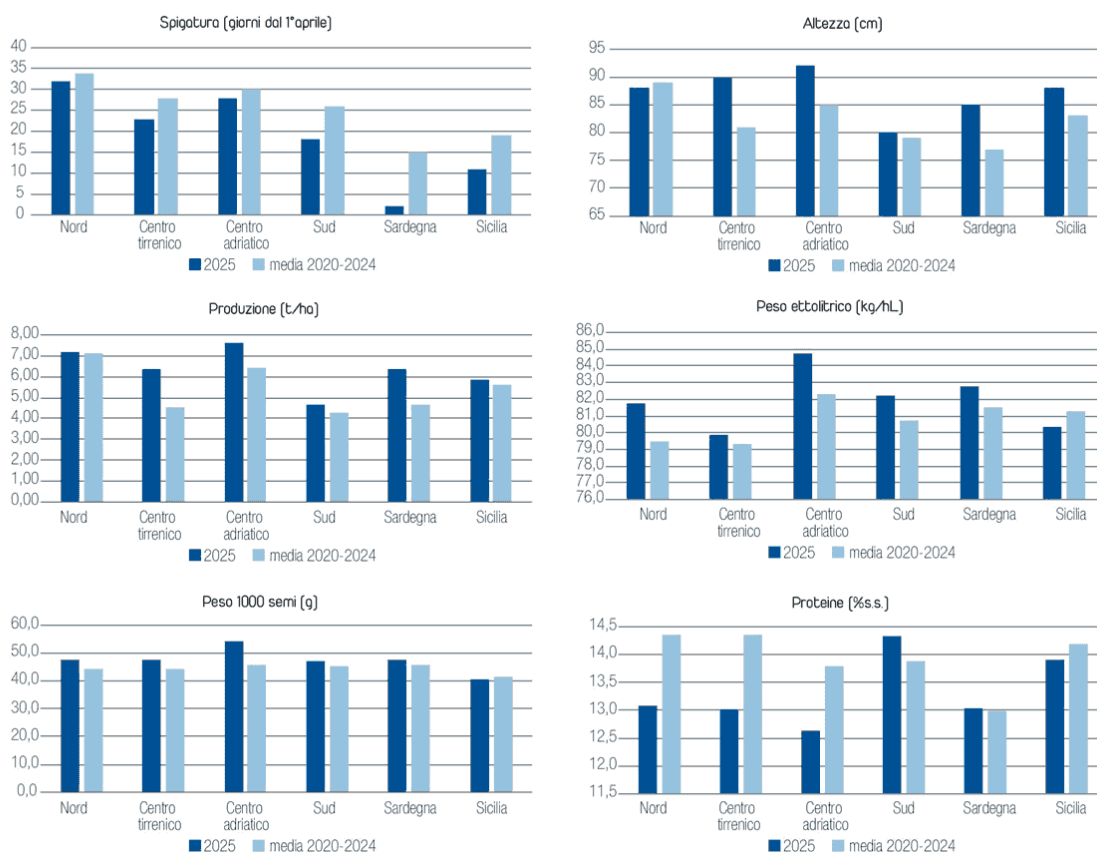
si caratterizzano anche per l'elevata stabilità (15 campi su 15), seguite da Monastir (13 su 15) e LG Naudaris (12 su 15).

Tra le varietà al primo anno, quattro presentano rese superiori alla media (Calvino, LG Naudaris, Socrate e Bourbon); Bourbon si distingue anche per la taglia elevata mentre Socrate per una buona resistenza alle principali malattie fungine. Tra le altre varietà di nuova introduzione Chienti, come nel Sud-Isole, si distingue per la precocità, mentre Cataldo presenta valori di resa e qualità nella media.

Rispetto alla media del poliennio 2020-2024, l'epoca di spigatura risulta anticipata di circa 3 giorni, le varietà mostrano un incremento medio della taglia di circa 5 cm e la resa cresce di 1,0 t/ha. Buoni incrementi riguardano anche il peso ettolitrico (82,1 vs 80,4 kg/hL) con Platone, Fedele, Tacito e Amarcord tra i migliori, confermando i risultati già visti lo scorso anno.

Incrementi consistenti si osservano per il peso dei 1000 semi (49,4 vs 45,0 g), mentre il tenore proteico diminuisce di oltre un punto percentuale (12,9 vs 14,2% s.s.) con President e Gregorio che si distinguono tra le varietà con i valori più elevati, avvicinandosi al 14%, confermando le buone prestazioni già osservate nella stagione precedente.

Fig. 1 Valori medi dei principali caratteri produttivi e qualitativi registrati nel 2024-2025



Peso:38-66%,39-93%,40-100%,41-89%,42-93%

tab.1 Elenco delle varietà in prova nei diversi areali nel 2024-25

Varietà	Epoca di spigatura 2024-2025	Responsabile commercializzazione	Anno di iscrizione al Registro Nazionale
Varietà presenti in tutti gli areali			
Antalis	M	Limagrain Italia	2013
Bering	MT	Apsov	2018
Calvino	MP/M	Co.Na.Se.	2023
Chienti	MP	Co.Na.Se.	2023
Claudio	M	S.I.S.	1998
Felsina	M	PSB	2021
Fuego	M	PSB	2016
Gregorio	MP	Apsov	2019
Iride	MP	PSB	1996
LG Fructis	M	Limagrain Italia	2019
Marco Aurelio	MT	S.I.S.	2010
President	MP	F.lli Cozzi S.N.C.	2019
Socrate	MT	Apsov	2023
SY Leonardo	M	PSB	2017
Verace	M	PSB	2019
Bourbon (*)	MT	Genetic Services	2023
Fedele (*)	M	PSB	2022
Monastir (*)	M	Ragt Italia	2009
Varietà presenti nei tre areali del Centro-Nord			
Aleandros	T	Co.Na.Se.	2021
Amarcord	T	PSB	2020
Anvergur	MT	Co.Na.Se.	2012
Cataldo	M/MT	Co.Na.Se.	2023
Catone	M/MT	S.I.S.	2021
LG Naudaris	T	Limagrain Italia	2023
Mameli	MT	Apsov	2018
Platone	MT/T	Apsov/Co.Na.Se.	2016
RGT Estedur	MP	Ragt Italia	2020
RGT Voilur	MT	Ragt Italia	2015
Tacito	MT/T	S.I.S.	2021
Zante	M	PSB	2022
Varietà presenti nei tre areali del Sud-Isole			
Caracalla	MP	S.I.S.	2023
Marakas	MP	Ragt Italia	2012
Matusalem	MP	S.I.S.	2019
RGT Aventadur	MP	Ragt Italia	2016
RGT Diogedur	P	Ragt Italia	2020
RGT Festadur	MP	Ragt Italia	2020
RGT Grifodur	MP	Ragt Italia	2021
RGT Imprimatur	MP	Ragt Italia	2023
RGT Jasdur	P	Ragt Italia	2020
Sherekhan	M	Florimond Desprez	2019
Telemaco	MP	PSB	2018

in rosso le varietà al primo anno di prova
Per ogni varietà la tabella indica il ciclo (P=precocce; M=medio; T=tardivo), il responsabile della iscrizione al registro nazionale delle varietà e l'anno di iscrizione
(*) varietà comune in tutti gli areali ad eccezione della Sardegna

tab.2 Sud e Isole: valori medi dei principali caratteri per le 29 varietà e i 3 areali di prova nel 2024-2025

Varietà (1) e areali	Resa, caratteri morfo-fenologici e qualitativi								Danni		
	t/ha	Indice	Campi con indice ≥100 (n.)	Spigatura (gg dal 1° apr.)	Altezza pianta (cm)	Spighe (numero/mq)	Peso ettolitrico (kg/hL)	Peso 1000 semi (g)	Proteine (%s.s.)	Septoria (0-9)	Bianconati (0-100)
Valori medi delle cultivar											
RGT Imprimatur	6,08	113	15	11	86	369	81,0	45,7	13,5	2,70	19,64
RGT Aventadur	5,85	109	13	9	84	364	80,7	46,5	13,8	1,51	9,80
Antalis	5,73	107	13	11	84	331	83,6	49,0	13,6	2,28	13,83
Caracalla	5,67	106	13	10	82	334	81,3	47,2	14,3	1,12	15,63
Fuego	5,61	105	11	14	89	345	82,5	44,3	13,6	1,78	26,43
Claudio	5,59	104	10	14	89	347	84,0	46,9	13,7	1,86	47,82
LG Fructis	5,57	104	13	12	79	332	83,0	50,4	13,6	1,24	22,97
RGT Jasdur	5,54	103	9	8	83	338	80,3	38,6	13,6	2,54	15,49
Calvino	5,53	103	12	11	84	361	81,6	44,6	13,9	1,56	12,89
Matusalem	5,50	103	10	11	88	315	82,6	48,2	13,4	4,22	33,20
RGT Diogedur	5,50	103	10	6	82	364	81,8	39,9	13,3	4,13	29,83
Marakas	5,46	102	10	12	87	341	81,9	42,8	14,1	2,53	21,04
Felsina	5,45	102	10	11	85	328	82,1	42,8	14,3	0,63	14,48
RGT Grifodur	5,42	101	9	11	86	347	83,4	45,1	13,8	4,51	22,08
Sherekhan	5,40	101	11	14	88	336	82,7	40,7	13,5	2,38	32,85
Chienti	5,38	100	10	8	80	365	82,7	47,1	13,7	3,36	12,10
Gregorio	5,38	100	10	11	84	313	80,6	47,9	14,5	1,16	20,80
SY Leonardo	5,38	100	10	12	78	295	81,3	50,4	13,9	1,57	15,37
Iride	5,30	99	7	9	77	347	81,3	42,0	13,3	0,94	16,49
Marco Aurelio	5,23	98	4	18	84	348	80,0	46,0	14,7	0,55	9,13
Fedele (*)	5,21	97	5	15	87	346	83,5	43,7	13,9	0,99	23,98
Monastir (*)	5,20	97	6	13	85	328	80,0	47,6	14,5	2,08	2,17
RGT Festadur	5,18	97	3	12	83	331	81,6	41,7	13,5	3,24	33,72
President	5,10	95	7	9	84	313	81,7	47,5	14,2	2,80	28,35
Socrate	4,98	93	6	22	80	361	81,5	43,2	14,4	0,77	17,36
Telemaco	4,96	93	1	11	86	338	82,9	45,8	14,2	4,30	10,70
Bourbon (*)	4,94	92	6	23	91	309	82,6	43,2	14,0	1,34	69,12
Verace	4,93	92	3	13	85	304	81,8	49,0	14,4	1,64	18,32
Bering	4,37	82	0	21	82	285	79,9	48,9	14,9	3,24	15,02
Valori medi areali											
Sardegna (4)	6,34	113	-	2	85	380	82,7	47,4	13,0	-	12,76
Sicilia (4)	5,87	104	-	11	88	270	80,4	40,5	13,9	2,00	-
Sud (8)	4,68	83	-	18	80	318	82,2	47,0	14,3	2,51	35,79
Media Sud-Isole	5,36	100	-	13	84	336	81,8	45,4	13,9	2,26	24,28
Campi (n.)	16	-	-	15	13	10	16	16	16	3	3

(1) Varietà ordinate per indice e resa media decrescente; in rosso sono indicate quelle al primo anno di prova
(*) Assente nell'areale Sardegna (4 località)



tab. 3 Centro-Nord: valori medi dei principali caratteri per le 30 varietà e i 3 areali di prova nel 2024-2025

Varietà (1) e areali	Resa, caratteri morfo-fenologici e qualitativi									Danni (0-9)				
	t/ha	Indice	Campi con indice ≥100 (n.)	Spigatura (gg dal 1° apr.)	Altezza pianta (cm)	Spighe (numero/mq)	Peso ettolitrico (kg/hL)	Peso 1000 semi (g)	Proteine (%s.s.)	Allettamento	Oridio	Septoria	Ruggine gialla	Ruggine bruna
Valori medi delle cultivar														
Anvergur	7,88	112	15	32	94	417	80,9	45,8	12,0	1,46	0,34	1,07	0,26	2,00
Calvino	7,61	108	15	25	88	439	82,2	48,7	12,8	1,25	1,23	2,54	0,12	0,25
Monastir	7,33	104	13	24	89	437	80,6	51,8	12,6	2,34	0,98	2,44	0,26	0,04
Antalis	7,31	104	10	24	88	421	83,6	52,8	13,0	1,46	1,30	3,15	0,14	0,08
LG Naudaris	7,31	104	12	34	93	416	81,9	50,3	12,0	1,12	0,77	1,91	0,36	0,98
Catone	7,30	104	11	30	97	414	80,7	59,1	13,0	2,14	0,76	2,37	0,93	1,50
Socrate	7,30	104	10	33	85	465	82,1	45,1	12,4	0,43	0,43	1,59	0,22	0,05
Fuego	7,20	102	11	27	93	410	82,7	46,1	12,7	2,58	0,37	2,68	0,16	0,98
Bourbon	7,19	102	10	32	99	404	82,7	47,7	12,7	2,13	1,15	2,76	0,24	1,43
RGT Voilur	7,19	102	10	32	81	454	79,7	44,8	12,6	0,00	0,20	2,77	1,49	0,25
Zante	7,19	102	11	27	84	433	80,7	51,8	13,2	0,06	0,53	2,24	0,24	0,09
Platone	7,14	102	11	33	90	436	84,2	45,8	12,7	0,04	0,71	2,63	2,36	0,06
Marco Aurelio	7,12	101	7	30	91	430	80,4	48,9	13,4	0,19	0,43	2,78	0,39	1,64
Fedele	7,09	101	9	26	93	385	84,0	47,2	12,7	3,47	1,80	2,19	0,29	0,72
Amarcord	7,04	100	8	35	95	410	83,9	48,7	12,5	0,06	1,17	1,78	0,14	0,53
Tacito	7,03	100	7	32	96	420	84,0	50,2	12,5	0,15	0,83	2,51	0,24	0,94
Iride	6,99	99	7	24	82	444	81,9	45,0	12,5	1,87	0,67	3,95	0,03	1,57
Claudio	6,96	99	9	26	93	435	83,8	49,8	13,2	0,14	0,98	3,95	0,17	1,87
Cataldo	6,92	98	6	30	88	408	83,5	49,1	13,0	0,02	0,65	3,76	0,28	0,89
LG Fructis	6,89	98	7	24	83	406	83,1	54,4	12,7	0,20	0,31	2,79	0,14	0,09
Felsina	6,87	98	5	26	89	420	82,7	46,8	13,3	0,72	1,19	3,14	0,95	0,19
Gregorio	6,83	97	5	24	88	389	81,2	52,7	13,8	0,06	0,61	3,52	1,26	1,30
Aleandros	6,80	97	5	35	95	435	82,3	45,4	13,2	0,83	1,00	3,05	0,90	0,04
Mameli	6,80	97	5	32	88	460	82,3	44,4	13,0	0,65	0,52	2,69	1,01	0,57
RGT Estedur	6,76	96	2	25	91	424	81,7	48,6	13,0	1,72	1,48	3,96	0,51	0,06
Chienti	6,64	94	6	21	86	447	82,7	50,8	13,3	1,76	0,45	4,23	0,75	0,02
President	6,57	93	4	23	90	415	81,8	52,5	13,9	1,81	1,16	3,75	0,85	2,21
SY Leonardo	6,55	93	2	26	82	397	80,6	54,6	13,0	0,70	0,84	3,90	0,26	0,08
Bering	6,54	93	3	32	92	418	79,4	51,1	13,2	0,00	0,84	4,15	1,24	0,10
Verace	6,51	93	2	26	91	400	82,0	52,2	13,2	0,00	0,51	3,33	1,02	0,47
Valori medi areali														
Centro adriatico (5)	7,59	108		28	92	412	84,7	54,4	12,6	0,17	0,46	0,33	0,54	1,12
Nord (5)	7,16	102		32	88	595	81,7	47,7	13,1	2,85	1,17	3,23		0,31
Centro tirreno (5)	6,33	90		23	90	369	79,9	47,7	13,0	0,72	1,50	3,41	0,59	0,55
Media Centro-Nord	7,03	100		28	90	423	82,1	49,4	12,9	1,25	1,04	2,32	0,56	0,66
Campi (n.)	15			14	15	5	15	12	14	4	5	7	3	6

(1) Varietà ordinate per indice e resa media decrescente; in rosso sono indicate quelle al primo anno di prova



Autori ed enti di appartenenza che hanno partecipato alla sperimentazione della Rete nazionale Frumento duro 2024-2025

Enti	Campo	Autori
CREA-CI Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Foggia	coordinamento	P. De Vita, F. Fania, I. Pecorella, P. Spadanuda, N. Pecchioni
CREA-CI Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Foggia	Foggia (FG), Troia (FG), Manfredonia (FG), Larino (CB)	V. De Gregorio, A. Gallo, A. Padalino, A. Morcone, M. Pellegrino, M. Maccione, G. Caggiano, A. Olivieri, G. Olivieri, C. Padalino, L. Capuano, L. Morcone, A. Bruno
CREA-CI Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Acireale (CT)	Libertinia (CT)	N. Virzi, A. Leonardi, S. Licciardello, E. Li Puma, F. Sciacca
CREA-GB Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica, Fiorenzuola D'Arda (PC)	Fiorenzuola D'Arda (PC)	A. Gianinetti, F. Reggiani
CREA-IT Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, Roma	Tarquinia (VT), Roma (RM)	A. Belocchi, V. Mazzon, F. Sereni, F. Nocente, A. Sestili
AGRI - Agenzia per la Ricerca in Agricoltura Sardegna, Cagliari	Ussana (CA), Benatzu (CA)	M. Dettori, G. Carboni, L. Mameli
AMAP - Agenzia per l'Innovazione nel settore Agroalimentare e della Pesca, Osimo (AN)	Jesi (AN)	C. Governatori
ARSAC - Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese, San Marco Argentano (CS)	S. Marco Argentano (CS)	S. Filippelli
ARSIAL - Azienda sperimentale dimostrativa di Tarquinia (VT)	Tarquinia (VT)	R. Mariotti
AS.A.R.S.S. Agricola Randazzo, Ciminna (PA)	Ciminna (PA)	B. Randazzo, A. Sacco
AVIS - Agenzia Veneta per l'Innovazione nel Settore Primario, Legnaro (PD)	Ceregno (RO)	R. Converso
CERMIS - Centro ricerche e sperimentazione per il miglioramento vegetale "N. Strampelli", Tolentino (MC)	Tolentino (MC)	A. Petrini
Ente Terre Regionali Toscane - Centro per il collaudo ed il trasferimento dell'Innovazione di Grosseto e Cesa, Arezzo	Barbaruta (GR), Marciano della Chiana (AR)	A. Mariotti, L. Fabbrini, G. De Corso
Horta s.r.l., Piacenza	Ortona (FG)	G. Giuntoli, P. Meriggi, M. Ruggeri, S. Terribile, A. Mavilia, G. Polidori, L. Sansone
Apso Sementi, Voghera (PV)	Roccastrada (GR)	P. Viola, I. Bramè, F. Nesi, L. Masciarelli
Co.Na.Se. - Consorzio Nazionale Sementi, Conselice (RA)	Conselice (RA)	A. Demontis, R. Rosta
Limagrain Italia (LG Sementi), Fidenza (PR)	Voghera (PV)	M. Zefelippo
P.S.B. - Società Produttori Sementi, Argelato (BO)	Abbadia di Fiastra (MC)	A. Massi, P. Mantovani
S.I.S. - Società Italiana Sementi, San Lazzaro di Savena (BO)	Caltagirone (CT)	L. Salafia
S.I.S. - Società Italiana Sementi, San Lazzaro di Savena (BO)	Bologna (BO)	S. Ravaglia, E. L. Grolli, M. Giordano
I.I.S. "V. Cardarelli" - Sez. di Agraria, Tarquinia (VT)	Tarquinia (VT)	O. Basili
Istituto Tecnico Agrario e Geometri "San Pardo", Larino (CB)	Larino (CB)	G. Barone
Centro Appenninico del Terminillo "Carlo Jucci" - Università di Perugia, Rieti	Rieti (RI)	V. Vecchiarelli
Università "A. Moro" - Dip. di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, Bari	Policoro (MT)	L. Tedone, D. Schiavone, G. Manolio, G. De Mastro
Università "A. Moro" - Dip. di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti, Bari	Gravina di Puglia (BA)	L. Tedone, G. De Mastro
Università "Federico II" - Dip. di Agraria, Napoli	Calvi (BN)	M. Mori, I. Di Mola, L. Ottaiano, E. Cozzolino
Università "Mediterranea" - Dip. di Agraria, Reggio Calabria	S. Marco Argentano (CS)	G. Prelli, G. Badagliacca
Università degli Studi di Palermo - Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Palermo	S. Stefano Quisquina (AG)	A. S. Frenda, A. Lo Porto, F. G. Labruzzo
Università di Perugia - Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Perugia	Perugia (PG)	L. Russi
Università di Sassari - Dip. di Agraria, Sassari	Ottava (SS), S. Lucia (OR)	F. Giunta, R. Motzo, V. Balmas
Università Politecnica delle Marche - Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Ancona	Agugliano (AN)	L. Ledda, M. Bianchelli
Università degli Studi di Catania - Dip. di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente	Catania (CT)	U. Anastasi, M. Maugeri



Un momento della raccolta nel Tavoliere



Particolare di una spiga



Peso:38-66%,39-93%,40-100%,41-89%,42-93%