

## PORTICCIO



És una varietat amb aresta, d'espigat bastant precoç. Presenta una planta més aviat alta, bastant resistent a l'ajagut. El seu perfil sanitari bé determinat per la seva elevada susceptibilitat al rovell groc. Dona un gra amb un pes específic elevat i un contingut en proteïna bastant alt. La seva qualitat panadera es caracteritza per uns valors de la força mitjans amb una elevada extensibilitat, que la fan interessant per la indústria farinera.

### 01 CARACTERÍSTIQUES

**Any i país de registre:** Espanya 2017

**Empresa comercialitzadora:** FLORIMOND DESPREZ

**Tipus d'espiga:** Amb aresta

**Altura de la planta:** Mitjana a Alta (+ 3,2 cm / MARCOPOLO)

**Capacitat d'afillament:** Mitjana (- 21 espigues/m<sup>2</sup> / MARCOPOLO)

### 02 CICLE

**Tipus:** Hivern

**Data d'espigat:** Precoç a Mitjana (- 4 dies / MARCOPOLO)

### 03 RESISTÈNCIA A MALALTIES I ACCIDENTS

**Cendrosa (*Blumeria graminis f. sp. tritici*):** Mitjana a Alta

**Septòria (*Zymoseptoria tritici*):** Baixa a Mitjana

**Rovell groc (*Puccinia striiformis*):** Molt baixa

**Rovell bru (*Puccinia recondita*):** Mitjana a Alta

**Ajagut:** Mitjana a Alta

### 04 QUALITAT

**Pes hectolítric:** Alt (+ 3,3 kg/hL / MARCOPOLO)

**Contingut en proteïna:** Mitjà a Alt (- 0,5 % / MARCOPOLO)

**Paràmetres alveogràfics:**

**Força Panadera (W):** 185 Mitjana

**Relació P/L:** 0,42 Extensible

**Extensibilitat (L):** Molt extensible

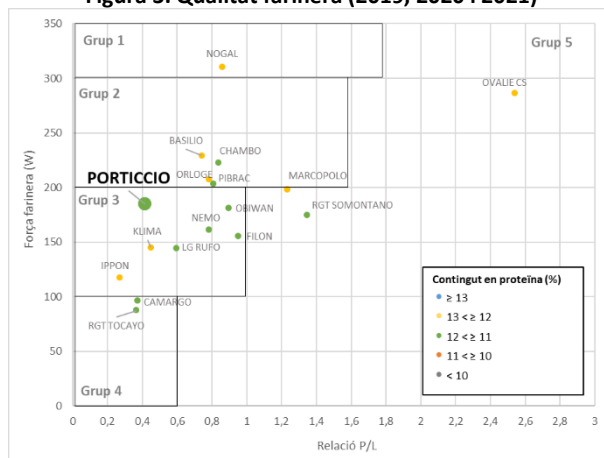
Figura 1. Varietat PORTICCIO (Foto: IRTA)



Figura 2. Índex productiu mitjà dels anys 2019, 2020 i 2021 als secans semifrescals (SSF), secans frescals (SF); i dels anys 2018, 2019 i 2020 a Girona interior (GI)

Varietat	SSF	SF	GI
PORTICCIO	93,7	103,2	92,8
CHAMBO	98,2	98,1	96,0
MARCOPOLO (T)	100,0	100,0	100,0
NOGAL	85,1	94,3	91,3

Figura 3. Qualitat farinera (2019, 2020 i 2021)



### 05 Autors:

Joan Serra Gironella, Josep Antón Betbesé Lucas, Jordi Doltra Bregón, Roser Sayeras Oliveras, Eduard Gonzalo Gilibert i Sònia Gil Samarra. IRTA Programa de Conreus Extensius Sostenibles