

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Farro di Monteleone di Spoleto

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 22	
Famiglia: Gramineae	
Genere: <i>Triticum</i> L.	
Specie: <i>T. turgidum</i> L. subsp. <i>dicoccum</i> Schubler	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Farro di Monteleone di Spoleto	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Medio	
Area tradizionale di diffusione L'area di diffusione è tradizionalmente individuata nell'area montana (di altitudine maggiore o uguale a 700 m s.l.m) dell'area sud est della Provincia di Perugia e comprende: l'intero territorio dei comuni di Monteleone di Spoleto e Poggiodomo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cascia, S. Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino, come dettagliato nel disciplinare del marchio DOP.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).	
Data iscrizione al Registro 15/12/2014	Ultimo aggiornamento scheda 16/02/2016
Ambito locale	Territori in base al Disciplinare della DOP
Modica quantità	10 Kg



(foto O. Porfiri, da "Piano Nazionale sulla Biodiversità di interesse Agricolo, Linee guida per la conservazione e La caratterizzazione della biodiversità di interesse per l'agricoltura", Mipaaf, FAO, INEA 2011).

Conservazione ex situ

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).

Cenni storici, origine, diffusione

[Sintesi dell'articolo "Il Farro di Monteleone di Spoleto: pratiche, ritualità e identità alimentari" della prof.ssa Cristina Papa, Dipartimento Uomo e Territorio, Università degli studi di Perugia (in: Falcinelli et al., Monteleone di Spoleto e il suo farro)].

Una ricerca a ritroso nel tempo, oltre la profondità della memoria degli informatori che si ferma al secolo scorso, consente di verificare che fin dal Cinquecento la coltivazione del farro era largamente praticata a Monteleone di Spoleto, insieme a quella dello spelta. La diffusione del farro è andata via via riducendosi a favore di altre specie "nude". Nonostante questo processo, in molte zone dell'Umbria il farro ha continuato ad essere coltivato fino a tutto l'Ottocento, come viene segnalato nei materiali preparatori dell'inchiesta Jacini, nei territori di Perugia, Foligno, Rieti in cui si rilevava, tuttavia, una contrarietà a questo genere di coltura da parte dei contadini, che ritenevano isterilisse i loro terreni, probabilmente a causa delle modalità di rotazione utilizzate. Oggi la Valnerina, e in particolare il territorio di Monteleone di Spoleto, è restata l'unica zona dell'Umbria e una delle poche in Italia dove non risultano essersi interrotti

nei secoli la coltivazione del farro e il suo uso per l'alimentazione umana, anche se hanno subito nel tempo una evoluzione che li ha portati ai minimi storici negli anni Settanta. Mangiare il farro significava mangiare quello che si produceva, *"quello che cacciava la casa"*. Bisognava mangiarlo perché *"non c'era altro"*, ma appena se ne avevano le possibilità, e ciò avvenne con più frequenza a partire dal secondo dopoguerra, si sfuggiva dalla monotonia e dalla necessità del suo uso. Il fatto di mangiare farro divenne motivo di derisione, tanto che gli abitanti di Trivio, una frazione situata nella parte più montuosa del comune, venivano chiamati *"mangiafarre"*.

La cultura del farro a Monteleone di Spoleto ha profonde radici sociali e religiose, essendo vissuto come cibo simbolo della vita comunitaria e della condivisione delle risorse. Alla vigilia della festa di S. Nicola, il 5 dicembre, si pratica tradizionalmente un rituale insieme religioso e laico incentrato sul farro. Viene distribuita alla popolazione minestra di farro sulla cui ricetta e preparazione sovrintende il parroco con l'aiuto di alcune donne. Dopo la celebrazione di una funzione religiosa, il parroco benedice la minestra e la distribuisce alla popolazione. Per devozione a san Nicola, protettore dei bambini, questi vengono serviti per primi, mentre gli adulti ne ricevono una porzione che consumano poi a casa.

È nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso che inizia il processo di valorizzazione, in una stretta relazione tra un innovativo agricoltore di Monteleone di Spoleto che sperimenta la pulitura e frantumazione del farro con macchinari di sua invenzione, i ricercatori del CEDRAV e una antica drogheria perugina che si occupava della sua commercializzazione.

Nel 2007 il Farro di Monteleone di Spoleto ha ottenuto la certificazione DOP.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

L'area di diffusione è tradizionalmente individuata nell'area montana (di altitudine maggiore o uguale a 700 m s.l.m) dell'area sud est della Provincia di Perugia e comprende: l'intero territorio dei comuni di Monteleone di Spoleto e Poggiodomo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cascia, S.Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino, come dettagliato nel disciplinare del marchio DOP.

Si tratta di un altipiano con lunghi inverni molto rigidi con frequenti gelate che si protraggono fino a maggio, si alternano a pochissime settimane estive con elevate temperature diurne. Il terreno è alluvionale carsico, mediamente dotato di sostanza organica, con elevata dotazione di fosforo e bassa disponibilità di potassio. La perimetrazione del comprensorio è stata individuata sulla base delle peculiarità di clima e suolo sopra descritte, al fine di garantire le proprietà organolettiche del prodotto.

Descrizione morfologica

Essendo il farro una specie prevalentemente autogama, le popolazioni locali coltivate sono teoricamente costituite ciascuna da un insieme di linee pure per caratteri diversi; questo permette alla varietà locale un forte adattamento all'ambiente. La bassa quota di incrocio occasionale, che porta alla costituzione di nuove linee pure, è sufficiente a mantenere una certa quota di variabilità genetica. Le nuove linee entrano a far parte della popolazione e possono essere eliminate o favorite dalla selezione naturale e antropica, in relazione al loro valore adattativo e riproduttivo.

Allo scopo di indagare la struttura genetica della varietà locale, presso l'azienda Cicchetti (Ruscio di Monteleone di Spoleto) sono state prelevate a caso all'interno di una coltivazione di farro dicocco, 106 spighe. Nella figura sono riportate alcune delle tipologie di spighe prelevate. Le spighe sono state numerate e trebbiate singolarmente, fornendo da un minimo di 8 a un massimo di 30 cariossidi ciascuna.

Portamento della pianta a fine accestimento: da semi-eretto a eretto

Culmo: semipieno, sottile, glauco, glabro; nodi glabri

Taglia: medio-alta (90-120 cm)

Foglie: portamento semi-eretto o reclinato all'inizio della fioritura, glabre e di colore glauco

Spiga: compatta, compressa lateralmente, corta (4-6 cm), a maturazione colorazione variabile da biancastra a rossastra (con sfumature intermedie), ariste medio-corte, debolmente divaricate dall'asse centrale, fragili a maturazione piena

Spighette: disposte su due file molto serrate tra loro, contenenti da 1 a 2 cariossidi e inserite su un rachide

che si disarticola facilmente a maturazione piena

Glume e glumelle: glabre, molto aderenti alle cariossidi (è necessario ricorrere alla sbramatura per liberare la cariosside)

Cariossidi: di medio-piccole dimensioni (30-35 mg), di forma allungata con un profilo leggermente gibboso, frattura prevalentemente vitrea, ma spesso anche farinosa e mista

Habitus vegetativo: alternativo (non necessita di accumulo di freddo per andare in spigatura, quindi può essere seminata a fine inverno)

Ciclo: medio-precoce.

Tipo di riproduzione: prevalentemente autogama

Caratteristiche agronomiche

(Estratto dal disciplinare DOP allegato)

Lavorazioni del terreno. La lavorazione del terreno viene eseguita in ottobre-novembre per permettere ai semi delle erbe infestanti di germinare ed insediarsi dopo le piogge di fine estate.

La tecnica colturale adottata è quella tradizionale, in uso da centinaia di anni: le lavorazioni principali del terreno, quali aratura e rippatura, sono autunnali o primaverili. La profondità di aratura è di 30-35 cm con rovesciamento completo della zolla; il terreno così lavorato viene lasciato "maturare" per tutto l'inverno. Prima della semina viene effettuata l'erpicoltura.

Semina. La semente da utilizzare per la produzione di granella, certificabile come "Farro di Monteleone di Spoleto", è compresa tra 120 e 150 kg/ha di granella vestita che deve provenire esclusivamente da coltivazioni effettuate nel territorio delimitato.

La produzione massima consentita di granella vestita di "Farro di Monteleone di Spoleto" è fissata in 3,0 tonnellate per ettaro.

Il "Farro di Monteleone di Spoleto" viene seminato a primavera, dal 1 febbraio fino al 10 maggio. La semina è fatta meccanicamente a file o a spaglio.

Concimazione, diserbo. Al "Farro di Monteleone di Spoleto" vengono somministrate concimazioni in copertura soltanto nei terreni meno fertili e nelle situazioni di avvicendamento più sfavorevoli. Questa consuetudine è legata sia alle abitudini dell'agricoltura locale che, a causa delle scarse potenzialità produttive dell'ambiente, fa poco uso di prodotti chimici, sia alla grande suscettibilità all'allettamento del farro, se coltivato su terreni troppo fertili. Sui terreni più poveri, o in successione a cereali ripetuti per diversi anni, al farro vengono praticate letamazioni nell'autunno precedente la semina. Il "Farro di Monteleone di Spoleto" non viene mai diserbato chimicamente.

La concimazione all'impianto è esclusivamente organica, letamica, o di derivazione letamica.

Raccolta. La raccolta avviene nei mesi di luglio, agosto, settembre. La raccolta è eseguita per mietitrebbiatura. Le produzioni sono comprese tra 0,6 e 3,0 tonnellate per ettaro di granella vestita.

Fasi successive alla raccolta. La filiera tecnologica prevede, dopo la raccolta, anche una serie di altre operazioni, diverse a seconda della tipologia da ottenere:

- Farro integrale: è il farro solamente decorticato ovvero viene tolta soltanto la pula esterna, si tratta della tipologia di farro lavorato che subisce meno interventi tra quelle immesse nel commercio;
- Farro semiperlato: è il farro intero molito esternamente con una leggera molatura della cariosside attraverso l'utilizzo di una macchina molitrice, per portare ad una riduzione dei tempi di cottura;
- Farro spezzato: consiste nella spezzatura, molto grossa, del farro decorticato, ottenendo come risultato una grana tradizionalmente usata per ridurre i tempi di cottura di zuppe e minestre;
- Semolino di farro: consiste nella molitura del farro al fine di ottenere un semolino piuttosto grezzo, con un tritello più grande della farina, ma più fine del farro spezzato;

Conservazione. Il prodotto viene immagazzinato, come da tradizione, nelle seguenti modalità:

- in sacchi o balloni
- in silos.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Il "Farro di Monteleone di Spoleto" DOP viene immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

- Farro integrale: si presenta in chicchi allungati e ricurvi di colore marrone chiaro ambrato, spogliato della pula. Al palato risulta consistente e asciutto;
- Farro semiperlato: differisce da quello integrale solo per una leggera graffiatura (molatura) della superficie della cariosside che resta intera. Visivamente risulta più chiaro del farro integrale e al palato più morbido. Pertanto è il più indicato per minestre ed insalate di farro;
- Farro spezzato: è ottenuto dai chicchi di farro integrale cioè semplicemente svestiti della pula spezzando ogni chicco in più parti (3 o 4 parti) e successivamente vagliato nel calibro attraverso una macchina vagliatrice. Visivamente presenta una colorazione marrone chiaro ambrato ed un aspetto caratterizzato da scaglie vitree;
- Semolino di farro: è ottenuto per molitura del farro integrale, si presenta come tritello più fine dello spezzato, ma non polveroso per la sua caratteristica vitrea. Al palato si dissolve con una sensazione di pastosità. Il colorito è marrone molto chiaro.

Valori nutrizionali del Farro ADOR® (dal sito www.adoronline.it)

Valori nutrizionali medi del farro di Monteleone di Spoleto.

Acqua (sostanze azotate.)	12%
Protidi grezzi (grassi)	14%
Lipidi grezzi	2%
Fibre grezze (cellulosa)	2%
Ceneri (sali minerali)	2%
Estrattivi in azotati (amidi)	68%

Utilizzazione gastronomica

Caratteristiche Farro ADOR® (dal sito www.adoronline.it)

Il farro di Monteleone di Spoleto presenta le seguenti caratteristiche:

- cuoce in un tempo abbastanza breve (45 minuti circa), molto inferiore all'orzo e alla segale
- non necessita di ammollo preventivo (anche se è consigliato)
- non ha lo sgradevole sapore di crusca dei cereali integrali pur contenendo parecchie fibre (circa il 7%), e quindi ha un sapore neutro che si sposa bene con qualunque preparazione fredda o calda
- assorbe una quantità di acqua notevole in cottura, quasi 2,5 volte il suo peso, determinando un indice di sazietà notevole
- è il cereale meno calorico in assoluto (335 calorie per 100 g)
- contiene ben il 15% di proteine, è quindi adatto per essere combinato con i legumi per ottenere piatti unici non troppo calorici.
- In particolare è ricco di vitamine del gruppo B e contiene un amminoacido essenziale carente in altri cereali, la metionina, coinvolta nella sintesi di carnitina, cisteina, taurina, fosfatidilcolina.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Bellucci E., Bulfon D., Cappella G., D'Amico T., Ferradini N., Nanni L., Piermattei S., Porfiri O., Rossi M. and Papa R., (2001). *Le risorse genetiche vegetali nelle Marche*. Regione Marche Agricoltura 1: 20-22.

Falcinelli M., Porfiri O., Torricelli R. (a cura di) (2013) - Monteleone di Spoleto ed il suo farro. Edizioni Etgraphiae, Foligno.

Papa C. (1996) - *The "farre de Montelione": landrace and representation*. In Padulosi S. Hammer K. and Heller J. (editors), (1996). Hulled wheats. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 4. Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats, 21-22 July 1995, Castelvecchio Pascoli, Tuscany, Italy. International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy.

Porfiri O. (2003) - *Evoluzione varietale e conservazione della biodiversità nel genere Triticum*. Dottorato di ricerca in Produttività delle piante coltivate, XV ciclo. Università degli Studi di Perugia. AA 2002/2003.

Porfiri O., Torricelli R., Silveri D.D., Papa R., Barcaccia G. and Negri V. (2001). *The Triticeae genetic resources of central Italy: collection, evaluation and conservation*. Hereditas 135: 187-192.

Porfiri O., D'Antuono L.F. and Perrino P., (1998a). *Stato della ricerca e della sperimentazione sui frumenti vestiti in Italia, con particolare riferimento al farro medio* (Triticum dicoccum Schubler). In: Prospettive di una moderna cerealicoltura alle porte del terzo millennio, VI Intl (eds A Troccoli, P De Vita and N Di Fonzo). Workshop on Durum Wheat, April 30-May 2, 1998, Foggia, Italy, p. 327-351.

Porfiri O., Papa R. and Veronesi F., (1998). *Il farro nel rilancio delle aree marginali umbro-marchigiane*. In: Il farro. Saperi, usi e conservazione delle varietà locali, Vol. 1 (ed. C Papa). Quaderni del CEDRAV, p. 58-67.

Porfiri O., D'Antuono L.F., Codianni P., Mazza L. and Castagna R., (1998). *Genetic variability of a hulled wheats collection for agronomic and quality characteristics*. In: Proc. of the 3rd Intl. Triticeae Symposium, May, Hereditas 135 (2001) 4-8, 1997 (ed. AA Jaradat). Aleppo, Syria, p. 387- 392.

Porfiri O., Papa R., Veronesi F. (1998) - *Il farro nel rilancio delle aree marginali umbro-marchigiane*. In C. Papa (Ed), *Il farro. Saperi, usi e conservazione delle varietà locali*. Quaderni del CEDRAV 1: 58-67.

Porfiri O., Fiorani M., Bravi R. (2009) - *Il farro e la sua trasformazione*. Dal Seme. 1/09: 54-59.

Torricelli R., Porfiri O., Falcinelli M., Petrillo S. (2002). *L'età del farro*. Umbria Agricoltura, maggio 2002: pagg. 21-26.

Agricoltori che conservano la varietà *in situ*

Nel 2002 si è costituita l'Associazione Farro di Monteleone di Spoleto con l'obiettivo di ottenere il riconoscimento comunitario. Nel 2011, sciolta l'Associazione, si è costituita la Ador s.r.l. al fine di commercializzare e promuovere con una nuova etichetta il farro DOP e gli altri prodotti locali.