

Pane, Pasta & Pula

“Farro di Monteleone di Spoleto” Dop

di MARISA ANGELINI

Il Farro è un cereale abbastanza comune in Valnerina ed è usuale trovarlo sulla tavola degli abitanti di Monteleone di Spoleto almeno due volte alla settimana. Il modo più tradizionale di cucinarlo è in minestra con sugo di magro, o accompagnato con legumi quali fagioli, lenticchie e ceci. Gli abitanti di Monteleone venivano e sono tutt'oggi soprannominati per questa abitudine alimentare “mangiafarre”.

Negli ultimi anni il prodotto di base si è differenziato e la farina di farro viene lavorata per produrre pasta di ogni tipo: penne, spaghetti, conchiglie, biscotti, gallette, ecc.

Studi d'archivio accreditati hanno potuto accettare che fin dal sec XVI la coltivazione del

Farro era già radicata, addirittura resti di cacciossidi sono stati ritrovati in stipe votive risalenti al VI sec. a.C.

L'importanza del Farro a Monteleone è testimoniata ancora oggi dal rituale che si celebra puntualmente ogni 5 di dicembre, giorno della vigilia della festa del patrono San Nicola quando presso la canonica viene distribuita dal Parroco, una zuppa di farro a tutta la popolazione.

È evidente come queste tradizioni affondino le loro radici in consuetudini agrarie protratte nei secoli.



Spighe di farro

Ma è palese anche di come si formi un gusto e come questo rimanga come segno nel DNA di ciascuno di noi. Nell'era della globalizzazione è importante rimanere saldi a qualcosa che ci richiami ad una nostalgia, ad una identità, il sociologo Ulderico Bernardi scrive “la cucina e quanto si associa al mangiare formano una lingua complessa, talvolta armoniosa altre volte rude, mediante la quale un

Stoccaggio di farro

