

popolo trasmette i suoi gusti e il suo credo, la sua conoscenza dell'ambiente e le sue capacità di marcare con i segni della propria cultura ogni alimento(...).

Con il gusto di riproporre a chi non dimentica l'importanza della tradizione, le storie liete e tristi legate al consumo del cibo (...)".

Ma cos'è esattamente questo "Farro" sotto l'aspetto genetico e morfologico e sotto l'aspetto salutistico ce lo illustrano gli studi del Dipartimento di Biologia Applicata dell'Università degli Studi di Perugia e quelli fatti dal Prof. Massimiliano de Angelis che ha avviato uno studio pilota presso l'Università di Medicina dell'Azienda Ospedaliera di Perugia.

Studio del Dipartimento di Biologia Applicata a cura del Prof. Mario Falcinelli - Dott. Renzo Torricelli - Università di Perugia

Il farro (*Triticum dicoccum Schrank ex Schübler*), appartenente alla famiglia delle Graminaceae, è una pianta caratterizzata da una straordinaria rusticità, esso viene coltivato in terreni poveri e marginali e con l'ausilio di tecniche agronomiche poco intensive.

Come tutti i frumenti anche il farro è una specie prevalentemente autogama. È presumibile che in questa specie esista una quota di incrocio simile a



Zuppa alla trebbia : misto di farro e legumi di montagna

quella del grano duro (1-4%) e che questa determini la diversificazione in numerose linee pure che permette al farro di adattarsi a condizioni pedoclimatiche molto differenziate. Il farro era diffuso in Italia come coltivazione dominante soprattutto in epoca romana, con l'avvento dei frumenti nudi, più produttivi, la coltivazione del farro subì una crisi, accentuata anche dalla sostituzione della puls con il pane. Nel Medioevo si ebbe la quasi totale scomparsa degli areali produttivi di questo cereale. Il *T. dicoccum* fu soppiantato dal *T. durum Desf.*, frumento duro, che si originò proprio dal *T. dicoccum*.



Pane, pasta, farina, biscotti, gallette di "Farro di Monteleone di Spoleto" D.O.P.