

Residui della lavorazione del farro: glume, glumelle e pula



Il processo di marginalizzazione del farro continuò ininterrottamente fino ai primi decenni del Novecento, relegando la sua produzione in granello quasi esclusivamente per alimentazione del bestiame.

Attualmente, in Italia è diffuso in Garfagnana, Valnerina e Altopiano di Leonessa, alte Valli del Tronto e dell'Aterno, valle dell'Aniene, alto Molise, Appennino Dauno e Appennino Lucano.

Negli ultimi anni la riscoperta colturale del prodotto ha spinto numerosi agricoltori a diffondere le sementi di popolazioni locali al di fuori degli areali d'origine. Oltre l'Italia, anche altri Paesi europei mantengono viva la coltivazione del farro in piccole superfici; tra i più importanti si citano il Belgio, la Svizzera, l'Austria, la Francia e la Germania. In Italia la superficie interessata a farro è attualmente di circa 2.000 ettari di cui 1.500 a *T. dicoccum*. Nel rilancio di questa coltura un ruolo importante hanno avuto i regolamenti CEE n.n. 2092/91, 2078/92, 1467/94, riguardanti il potenziamento delle infrastrutture agricole, la diversificazione delle produzioni agricole, l'esigenza di individuare delle strategie di sviluppo delle aree agricole svantaggiate e la necessità della salvaguardia di specie a rischio di erosione genetica. Il crescente interesse verso la coltura del farro ha stimolato studi aventi come fine ultimo il rilancio

economico delle aree marginali dove il farro è coltivato soprattutto per necessità ambientali. Dal punto di vista genetico le ricerche hanno riguardato in via prioritaria la classificazione tassonomica, la collezione e la caratterizzazione delle popolazioni locali, con lo scopo primario di studiare la variabilità genetica e di provvedere alla loro salvaguardia e valorizzazione.

Seguendo tali tendenze il Dipartimento di Biologia Applicata (DBA) dell'Università degli Studi Perugia, ha realizzato nel corso dell'ultimo decennio, numerosi progetti di ricerca volti alla caratterizzazione e alla diffusione del farro.

Le ricerche hanno permesso di: collezionare numerose varietà locali di farro dicocco, prevalentemente in Valnerina e in

particolare nell'area di Monteleone di Spoleto; caratterizzare il farro di Monteleone di Spoleto dal punto di vista morfologico, fisiologico e agronomico; analizzare e caratterizzare geneticamente mediante marcatori molecolari, basati sul test del DNA.

I risultati delle ricerche condotte hanno permesso di accertare che in Valnerina esistono popolazioni con caratteristiche genetiche ascrivibili ad una varietà locale identificabile e fortemente legata alla zona di riferimento. La costituzione di questa varietà locale è dovuta a un processo selettivo localizzato, operato congiuntamente dall'uomo e dall'ambiente per mezzo dell'ininterrotta coltivazione, per centinaia di anni, di questa varietà locale nell'area indicata. Questo aspetto fa del farro un prodotto unico che gli studi di genetica hanno dimostrato. Esiste quindi la chiara possibilità di riconoscimento del farro di Monteleone di Spoleto non solo attraverso caratteri morfologici e fisiologici ma soprattutto usando marcatori molecolari. In conclusione si può affermare scientificamente che, il farro di Monteleone di Spoleto è senza dubbio una delle più interessanti e importanti varietà locali di *T. dicoccum* del nostro Paese. È ipotizzabile che il farro attuale sia geneticamente simile a quello che ricevevano in premio le legioni romane vittoriose.