



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Nome del prodotto:

- Italiano: **FARRO** (*triticum dicoccum*).
- Dialetto:
- Sinonimi:

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria

Descrizione sintetica del prodotto

Frutto (cariosside), dopo "sbramatura".

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Semina in alta collina ottobre - novembre, in alta quota fine inverno - inizio primavera, permesso dal fatto che l'ecotipo dell'areale umbro è "alternativo". Periodo di raccolta luglio - agosto con mietitrebbiatura. Seguono le fasi di "sbramatura" e confezionamento del prodotto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Tradizionali macchine agricole;
- macchina macina sassi;
- macchina specifica per selezionamento del seme.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali freschi, asciutti e ventilati.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Vol. XI, Tomo II, Roma 1884.

Storie e costume

A) *Cenni storici*

-

B) *Referenze bibliografiche*

- PAPA Cristina, *Quaderni del Cedrav, Il Farro, saperi, usi, e conservazione, delle varietà locali*, 1999.

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

-

Altre informazioni



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

<p>Categoria: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI</p>
<p>Nome del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Italiano:</i> FARRO DI MONTELEONE (<i>Triticum durum dicoccum</i>).• <i>Dialecto:</i> LO FARRE• <i>Sinonimi:</i> GRANO DEI POVERI
<p>Territorio interessato alla produzione Comuni di Monteleone di Spoleto e Cascia.</p>
<p>Descrizione sintetica del prodotto Cariosside dopo "sbramatura" di color bruno non bianconato. Varietà dura, dovuta al clima molto rigido nel periodo invernale, che lo distingue dall'altro farro coltivato in zone climatiche diverse.</p>
<p>Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura Semina fine inverno / primavera. Non necessita di interventi di irrigazione. Raccolta e trebbiatura mese di agosto. Immagazzinamento ed essiccazione. Sbramatura in azienda e/o presso altri secondo le quantità, messo sottovuoto intero leggermente decorticato, e confezionato.</p>
<p>Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento Tradizionali macchine agricole, vagliatrici; sgusciatrici; mulino; decorticatrice;</p>
<p>Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura Magazzini a temperatura ambiente (clima freddo rigido) fino alla sgusciatura. Laboratori per messa sottovuoto e confezionamento.</p>

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- Copia di manoscritto storico;
- PAPA Cristina, *Quaderni del Cedrav, Il Farro, saperi, usi, e conservazione, delle varietà locali, 1999.*

Storie e costume

A) Cenni storici

Nell'ambito del ritrovamento di una "biga etrusca" in località Colle del Capitano, che risale a circa 2000 anni fa, all'interno della tomba, oltre a resti e cimeli storici, furono ritrovate delle ciotole contenenti farro spezzato. I Romani, infatti, davano come premio il farro ai soldati, per le battaglie vinte.

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

"Chi mangia il farro non nutre il medico".

(Detto popolare)

E) Ricorrenze

Festa di S. Nicola, patrono di Monteleone di Spoleto (6 dicembre): distribuzione del farro da parte del parroco alla popolazione.

Altre informazioni