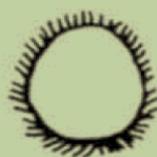


Fabio Fatichenti

**Biodiversità e cultura
nella certificazione dei prodotti agroalimentari
Studi e ricerche per il Farro della Valnerina DOP**



Università degli Studi di Perugia

Culture Territori Linguaggi - I

2012



Culture Territori Linguaggi

CTL 1

Università degli Studi di Perugia

2012

Culture Territori Linguaggi

La Collana non periodica dell'Università degli Studi di Perugia «Culture Territori Linguaggi» (CTL) è costituita da volumi monografici pubblicati sia nel tradizionale formato a stampa, sia in modalità digitale disponibile sul web: una scelta, quest'ultima, concordata dal Comitato Scientifico per garantire ai contenuti la più ampia diffusione possibile e per poterne assicurare, nel contempo, la massima fruibilità.

La stessa intitolazione esprime efficacemente la natura e gli intenti della Collana, nella quale trovano spazio i più significativi risultati di studi e ricerche riconducibili ai molteplici e diversificati ambiti disciplinari afferenti alle competenze umanistiche dell'Ateneo perugino o di collaboratori a esso collegati, così da offrire l'opportunità a docenti e ricercatori, nonché ai più meritevoli dottori di ricerca e laureati, di una sede qualificata nella quale pubblicare i frutti originali del proprio lavoro.

La Collana CTL si avvale di procedura di *peer review* per la presentazione e la pubblicazione di monografie scientifiche (in conformità agli standard stabiliti da Thomson ISI).

La Collana pubblica monografie scientifiche in lingua italiana, inglese, francese, tedesca e spagnola. I prodotti sono corredati in appendice da abstract in lingua inglese. Il Direttore della Collana riceve ed esamina la proposta di pubblicazione, richiede il manoscritto all'autore e trasmette la documentazione al referente dell'area di competenza tematica nel Comitato Scientifico. Il referente, dopo aver eliminato dal manoscritto ogni elemento di identificazione dell'autore, provvede a inoltrarlo a due revisori (membri del Comitato Scientifico, studiosi, esperti e professionisti), almeno uno dei quali esterno all'Ateneo. I revisori inviano al Direttore della Collana e al referente un parere relativo al testo scientifico, così articolato:

- accettabile per la pubblicazione;
- accettabile dopo revisioni secondarie;
- accettabile con revisioni sostanziali e conseguente riattivazione della procedura (in tal caso, i revisori che hanno formulato il primo giudizio saranno chiamati a valutare la conformità degli adeguamenti);
- non accettabile.

Il Direttore provvederà a trasmettere all'autore il risultato della valutazione. Qualora i pareri dei valutatori risultassero contrastanti, il testo sarà inviato a un ulteriore revisore scientifico, non informato delle opinioni espresse in precedenza dai colleghi. Se il giudizio è negativo il lavoro è respinto, altrimenti è ammesso; in tal caso seguirà una delle procedure sopra esposte. La durata totale della procedura varia in funzione della natura delle osservazioni formulate dai revisori scientifici e dalla sollecitudine con cui gli autori apportano le modifiche richieste.

Ogni due anni nel sito della Collana (www.unipg.it/difilile/ctl) viene pubblicato un elenco dei revisori che hanno valutato i testi pubblicati.

Comitato scientifico

Moreno Barboni	Marco Bastianelli
Andrea Bernardelli	Giuseppina Bonerba
Paolo Braconi	Alberto Calderini
Donata Castagnoli	Lucio Fiorini
Erminia Irace	Donato Loscalzo
Francesco Marcattili	Giancarlo Marchetti
Massimo Marianelli	Riccardo Massarelli
Marco Mazzoni	Lorenzo Medici
Laura Melelli	Alessandra Migliorati
Marco Milella	Massimiliano Minelli
Paola Paolucci	Giovanni Pizza
Mirko Santanicchia	Massimiliano Tortora

Direttore

Fabio Fatichenti

Fabio Fatichenti

Biodiversità e cultura
nella certificazione
dei prodotti agroalimentari

Studi e ricerche per il Farro
della Valnerina DOP



Università degli Studi di Perugia

copyright © Università degli Studi di Perugia
2012
Tutti i diritti riservati

Università degli Studi di Perugia
Collana Culture Territori Linguaggi
www.unipg.it/difilile/ctl

0755852641; 0755853055
fatich@unipg.it; alboca@unipg.it

ISBN 978-88-906421-0-4

Indice

<i>Presentazione</i> di Alberto Melelli	II
<i>Premessa</i>	17
2. INTRODUZIONE	
1.1. <i>Sul concetto di tipicità</i>	19
1.2. <i>Il quadro normativo sulla tipicità</i>	23
1.3. <i>Il quadro normativo sulla conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche di interesse agrario</i>	31
2. IL FARRO	
2.1. <i>Caratteristiche morfo-fisiologiche, con particolare riferimento al <i>Triticum dicoccum</i></i>	45
2.2. <i>Domesticazione, diffusione ed evoluzione</i>	48
2.3. <i>Coltivazione e produzione di farro in Italia</i>	53
3. IL FARRO DELLA VALNERINA	
3.1. <i>Ambiente agricolo e tecniche di coltivazione</i>	57
3.2. <i>La cultura del farro</i>	63
3.3. <i>Il genotipo</i>	69
4. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE	75
ALLEGATO. <i>Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta del «Farro di Monteleone di Spoleto»</i>	78
BIBLIOGRAFIA	89

Presentazione

La biodiversità rappresenta, come è noto, l'insieme di tutte le forme di vita sulla Terra risultanti da lunghissimi processi evolutivi naturali e/o antropogenici con i quali andranno spiegate le moltissime varietà di piante, di animali e di microrganismi esistenti, ma nel concetto sono comprese anche le differenze genetiche all'interno di ciascuna specie. Sin dagli albori della civiltà, l'uomo ha in effetti profondamente modificato il contesto in cui vive e opera, realizzando così una drastica semplificazione della diversità della vita animale e vegetale, e ciò nell'obiettivo di un incremento della produttività a sua volta motivato, in generale, dalla necessità di aumentare il reddito e da una domanda di generi del settore primario sensibilmente cresciuta nel tempo.

Ad un universo biologico pertanto fortemente semplificato e tuttora in via di progressiva erosione ha fatto da contraltare la perdita di diversità culturale, ovvero di un patrimonio immateriale costituito da saperi, tecniche e usanze. Va interpretata così anche la scomparsa di molti paesaggi tradizionali (soprattutto nell'ultimo mezzo secolo) rapidamente aggrediti dalle dinamiche uniformanti e banalizzanti implicate dai progressi tecnico-economici.

Nella consapevolezza della necessità di difendere le diversità biologica, culturale e dei paesaggi, considerate base della vita e pilastri della nostra civiltà, dalla metà degli anni '70 del secolo scorso numerosi scienziati hanno cominciato a diffondere l'allarme per la tutela della ricchezza biologica dei nostri territori messa a repentaglio soprattutto dall'agricoltura moderna nei Paesi industrializzati e dall'indiscriminato sfruttamento delle risorse naturali, specie nei Paesi in Via di Sviluppo. La perdita di vecchie varietà locali di specie coltivate, quasi ovunque sostituite da pochissime varietà selezionate per assicurare alte rese ed elevata resistenza agli stress – eclatanti sono i casi del mais e del riso – ha generato un significativo impoverimento del nostro patrimonio culturale immateriale e materiale, accompagnato da una progressiva scomparsa di saperi e tecniche di coltivazione tradizionali.

Nell'ambito della nota Conferenza ONU su Ambiente e Sviluppo tenuta a Rio de Janeiro nel 1992 furono ratificate le convenzioni sulla biodiversità e sui mutamenti climatici. Dieci anni dopo i Paesi firmatari della Convenzione decisero una riduzione significativa, entro il 2010, dell'attuale ritmo di impoverimento della biodiversità a livello mondiale, regionale e nazionale col fine di «contribuire all'attenuazione della povertà e al profitto di tutte le forme di vita sulla Terra». La crescente attenzione di istituzioni so-

vrnazionali verso queste tematiche pare aver toccato il suo vertice il 20 dicembre 2006, con la proclamazione, da parte dell'Assemblea Generale dell'ONU, del 2010 quale «Anno Internazionale della Biodiversità», invitando inoltre il Segretariato a collaborare con le agenzie delle Nazioni Unite interessate, con le organizzazioni internazionali e gli altri attori che si occupano di ambiente allo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica e stimolare i governi a un maggiore impegno.

La tutela della biodiversità, peraltro, è una sfida anche per la Politica Agricola dell'Unione Europea e per il nostro Paese, nel quale il Piano Strategico Nazionale per lo Sviluppo Rurale considera l'integrazione tra biodiversità e agricoltura uno degli obiettivi centrali da perseguire, riconoscendo al settore primario un ruolo fondamentale per la conservazione in azienda delle specie vegetali e delle razze animali in via di estinzione, oltre che per la tutela degli habitat ad elevata valenza naturale (nei programmi regionali sono a tale scopo previsti incentivi).

Non mancano territori che vantano un'elevata ricchezza biologica e culturale, il che sta a significare che le loro produzioni possiedono caratteristiche specifiche, non riproducibili altrove e difficilmente esportabili. La diversità genetica delle uve, ad esempio, determina le differenze fra i vari vitigni, dai quali si possono ottenere nume-

rosi tipi di vino; con la specificità di certi microrganismi si spiega il caratteristico sapore di alcuni formaggi; l'identità genetica di alcuni tipi di legumi o cereali ne garantisce il legame con il relativo territorio e la cultura tradizionale che lo contraddistingue (non a caso i test del DNA sono sempre più adoperati, al riguardo, per contrastare i tentativi di frode).

La salvaguardia della biodiversità costituirà dunque un obiettivo fondamentale per il nostro Paese, che peraltro ha nel paesaggio una delle maggiori risorse da valorizzare. Anche la tutela della diversità paesaggistica risulta in effetti funzionale, in chiave di *marketing* territoriale, alle esigenze di promozione dei prodotti locali che traggono dal legame con il proprio territorio un significativo valore aggiunto. Diversità biologica e paesaggistica, insomma, costituiscono la carta di identità delle aree rurali.

Il presente volume, con il quale si inaugura la prima collana scientifica pubblicata dal nostro Ateneo nella forma attualissima e di certo destinata a una sempre più ampia diffusione dell'e-book, è stato realizzato da Fabio Fatichenti secondo un approccio metodologico che annovera fra i più autorevoli animatori due studiosi statunitensi, l'etnobiologo Stephen B. Brush e il geografo Karl Zimmerer. In esso vengono illustrate le implicazioni ambientali, storico-culturali, agronomiche ed economiche della coltivazione del

farro nella subregione umbra della Valnerina; viene così ripercorsa su detto tema una letteratura, ampia e articolata, preziosa nell'aver significativamente contribuito alla definizione dell'identità di un prodotto insignito recentemente dall'Unione Europea del prestigioso marchio DOP. L'opera va così ad arricchire il filone di ricerca interdisciplinare sulla conservazione e valorizzazione della biodiversità in agricoltura che, avviato in Umbria nella seconda metà degli anni '90, con numerosi apporti anche dal fronte geografico, ha contribuito a definire l'identità – ovvero l'effettiva tipicità – di alcune vecchie varietà locali di specie coltivate (vedi, tra i tanti, il caso della nota lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP).

L'auspicio è che questo filone di studio e di ricerca non si esaurisca e possa presto arricchirsi di altre pubblicazioni capaci di contribuire a una sempre maggiore definizione dell'identità delle produzioni locali che una regione come l'Umbria, quantunque poco estesa, possiede in numero elevato. Non è un caso che il presente volume veda la luce nell'anno dell'Earth Summit Rio+20, ovvero la Conferenza internazionale sullo sviluppo sostenibile che si terrà a Rio de Janeiro tra il 20 e il 22 giugno 2012, a venti anni di distanza da Rio 1992.

Si consideri, nell'ambito dello sviluppo sostenibile, il ruolo centrale che nei prossimi anni oc-

cuperà il tema della conservazione e della valorizzazione della biodiversità, accanto a quello indiscutibilmente altrettanto importante di natura economica.

Alberto Meelli

Premessa

Risalgono a una decina di anni fa i principali esiti di alcune ricerche inerenti conservazione e valorizzazione della biodiversità nell'agricoltura umbra e, in particolare, le prospettive del rinnovato interesse che proprio allora cominciarono a manifestare produttori e consumatori nei confronti di alcune vecchie varietà locali di specie coltivate (*landraces*): la lenticchia di Castelluccio di Norcia, il farro della Valnerina, la fagiolina del Lago Trasimeno (Faticenti, 1996; 1999; 2001).

Quegli studi si inserivano in un più ampio filone di ricerca interdisciplinare che vedeva l'apporto di contributi, oltre che geografici, anche etnografici e soprattutto genetico-agrari, questi ultimi condotti dai ricercatori dell'allora Istituto di Miglioramento Genetico Vegetale dell'Università di Perugia (oggi Sezione di genetica agraria e biotecnologie genetiche del Dipartimento di biologia applicata). Nel complesso, si trattava di un approccio pressoché conforme a quello proposto sia dal geografo Karl Zimmerer sia, in particolare, dall'etnobiologo Stephen B. Brush, che nel 1997 ebbe modo di illustrare a Perugia, nell'ambito di alcune giornate di studio, i principali risultati delle proprie ricerche condotte su tale tematica in varie aree del mondo (Mezelli et al., a cura di, 1997).

In sintesi, possiamo oggi affermare che gli esiti delle indagini condotte in Umbria hanno contribuito a definire l'effettiva tipicità delle varietà locali poco sopra citate – rafforzandone la richiesta di riconoscimento comunitario, concesso alla lenticchia di Castelluccio di Norcia già nel 1997 con il marchio IGP – e creando le premesse per ulteriori certificazioni. Al riguardo, si è recentemente concluso l'iter che ha portato al definitivo conferimento della Denominazione di origine protetta al Farro di Monteleone di Spoleto, divenuto così il primo farro DOP in Europa¹.

Nella certificazione delle produzioni agro-alimentari, infatti, una pluralità di fattori (in particolare genotipo, ambiente e tradizione) concorrono alla definizione della tipicità. Nelle pagine seguenti viene ripercorso e aggiornato il caso del farro della Valnerina, con particolare riferimento all'importanza dell'interazione tra biodiversità e cultura nella individuazione e definizione dell'identità del prodotto.

¹ Il Farro di Monteleone di Spoleto, già autorizzato dal 2008 in via transitoria ad essere commercializzato sotto l'egida del marchio DOP, è stato iscritto nel registro europeo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette con Reg. UE n. 623 del 15 luglio 2010.

I. INTRODUZIONE

I.1. *Sul concetto di tipicità*

Non è facile definire il concetto di tipicità. Il dibattito sulle produzioni agricole e alimentari locali e tradizionali coinvolge intensamente da tempo sia i geografi sia gli etnologi (Berard, Marchenay, 2004; Berard, Delfosse, Marchenay, 2004). Di norma, si definisce tipico un prodotto caratteristico di un determinato territorio. In cosa consiste però il legame con il territorio? Può trattarsi di un prodotto originario di una determinata area geografica, oppure realizzato con materia prima originaria di un certo territorio, o ancora effettivamente prodotto in quel territorio. È dunque tipico solo un prodotto espressione della tradizione, o è tale anche un prodotto nuovo realizzato però in un'area ben circoscritta? Peraltro un prodotto locale, cioè riferito a un preciso ambito geografico, è anche necessariamente tradizionale, ovvero derivante da metodi di produzione e conservazione consolidati nel tempo? Infine, quali e quante modificazioni di un prodotto si possono ammettere perché si possa ancora definirlo tipico?

Ad esempio, Berard e Marchenay (2004) sottolineano l'esistenza di un legame stretto tra il riconoscimento dell'origine di un prodotto, lo spa-

zio della località, la trasmissione della tradizione nel tempo e l'esistenza di saperi condivisi da una determinata collettività. Vi è poi un filone di studi che, riguardo alle produzioni agroalimentari tipiche, si sofferma in seno alle ricerche sull'impresa e sui saperi tecnici tradizionali (Papa, 1999b).

Senza indugiare in un quadro teorico complesso e pure ormai abbastanza definito, in merito alla difficoltà di fornire risposte sceve da ambiguità agli interrogativi poco sopra enunciati, si può far fronte al bisogno di chiarezza ricorrendo anche all'analisi dell'interazione fra ambiente e genotipo, ossia a strumenti e metodi di indagine capaci di analizzare a livello profondo – molecolare, appunto – la cosiddetta tipicità delle produzioni. Un'analisi peraltro utile anche in ottica di prevenzione e repressione di quegli episodi di frode che, purtroppo sempre più frequentemente, affliggono lo scenario economico-commerciale delle produzioni tipiche.

Limitando l'osservazione alle specie vegetali, il radicamento socio-culturale con il territorio in cui alcune varietà locali impiegate per l'alimentazione umana si sono evolute permette a queste di rientrare nella vasta categoria dei cosiddetti prodotti tipici. Ma non sempre a un prodotto tipico vegetale corrisponde una varietà locale (*landrace*). In particolare, secondo le prescrizioni del marchio DOP alla determinazione della tipicità di

un prodotto concorrono tre elementi: il genotipo (ovvero il fattore biologico); l'ambiente (in senso fisico-naturalistico, con riferimento alle caratteristiche pedoclimatiche); la tradizione (il fattore umano, le tecniche colturali e il livello di selezione adottati, nonché il complesso di saperi e usi legato al prodotto e al territorio).

Non tutti i prodotti sono allora tipici allo stesso modo: la tipicità si articola in tipologie differenti, a seconda della presenza o del diverso grado di incidenza e di interazione di ciascuno dei tre elementi menzionati (genotipo, ambiente, tradizione). Gli esiti degli studi condotti sulle varietà locali dell'Umbria possono essere estesi in generale a tutte le varietà locali che originano prodotti tipici, permettendone una completa comprensione e un corretto inquadramento anche da parte dei consumatori. Con ciò, tuttavia, non si intende operare una classificazione del «valore» dei prodotti tipici. Infatti il giudizio su di essi non potrà essere *quantitativo* (è errato definire un prodotto *più o meno tipico* di un altro), bensì *qualitativo*: un prodotto è tipico oppure non lo è. Conseguentemente, un prodotto è da ritenere tipico quando è caratterizzato da *almeno* uno dei tre elementi che, come detto, sono da ritenere fondamentali per la sua definizione. Così i prodotti che non soddisfano alcuna di queste tre condizioni non possono essere definiti tipici.

Fra i vari prodotti tipici umbri vi sono ben tre varietà locali di specie vegetali coltivate la cui tipicità è dovuta al genotipo, all'ambiente e alla tradizione: il farro di Monteleone di Spoleto, la lenticchia di Castelluccio di Norcia e la fagiolina del Lago Trasimeno. Tutte queste varietà locali, infatti, possono vantare una precisa e ben differenziata identità genetica alla quale risulta fortemente associata un'antichissima tradizione di coltivazione che, mediante i processi di selezione attuati dagli agricoltori, ha contribuito a far evolvere il genotipo e a definire qualitativamente il prodotto. Nel contempo, il forte radicamento di questo nei rispettivi contesti socio-culturali ha permesso la conservazione nel tempo del germoplasma autoctono.

Ricerche recentemente finanziate dal *Piano di Sviluppo Rurale dell'Umbria 2000-2006*² e condotte nell'ambito del progetto *Valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della regione Umbria*³ hanno permesso, fra l'altro, di caratterizzare il farro di Mon-

² Asse Prioritario 2 – Tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale e paesaggistico; Sottoprogramma 2.1 – Ambiente; Misura 2.1.3 – Tutela dell'ambiente in relazione all'agricoltura, alla silvicoltura, alla conservazione delle risorse naturali, nonché al benessere degli animali.

³ Per i più significativi risultati di quegli studi, attuati dal Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria con la collaborazione scientifica di alcuni dipartimenti della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia e il contributo di vari altri enti, si veda Falcinelli (coord.), 2005.

teleone di Spoleto sotto il profilo genetico mediante marcatori molecolari basati sul test del DNA.

Grazie agli esiti di questi e di altri studi (cfr. Papa, 1990; 1996; 1999a) si è potuto fare chiarezza sull'identità delle varietà locali proprie del farro della Valnerina, approfondirne il legame con il territorio, le relazioni con il mercato, nonché le tante e diversificate problematiche connesse con la necessità di coniugare conservazione e valorizzazione del germoplasma locale: tutto ciò ha contribuito significativamente alla realizzazione del disciplinare di produzione, ovvero l'indispensabile corredo della richiesta di Denominazione di Origine Protetta.

1.2. Il quadro normativo sulla tipicità

A livello legislativo la tipicità di un prodotto agroalimentare è definita in ambito comunitario dalla normativa recentemente adottata dal Consiglio dell'UE sulla protezione delle indicazioni geografiche e sulle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (Reg. UE 510/2006).

I punti essenziali del nuovo regolamento⁴, varato soprattutto allo scopo di razionalizzare le

⁴ Le modalità di applicazione di esso, modificante il precedente Reg. CEE 2081/92, sono previste dal Reg. 1898/2006 del 14 dicembre 2006.

procedure di registrazione delle DOP e IGP, si possono così riassumere:

- viene introdotta la possibilità per i produttori extra-UE di inoltrare la domanda di registrazione direttamente alla Commissione Europea senza l'intermediazione del proprio Stato;

- deve essere presentato alla Commissione un documento unico, al fine di snellire sia le procedure istruttorie per il riconoscimento di nuove denominazioni, sia l'iter di modifica del disciplinare di denominazioni già registrate;

- dal 2010 sarà obbligatorio per gli organismi di controllo l'accreditamento alla norma EN 45011.

La politica europea sulla qualità dei prodotti alimentari trova quindi nuovo impulso con il Reg. 510/2006 che, come il precedente 2081/92, mira a favorire la diversificazione della produzione agricola, a valorizzare la specificità di alcuni prodotti e, nel contempo, a tutelare il consumatore. Tale strumento ribadisce quanto già fissato nel Reg. 2081/92 in merito alle due sopra citate categorie di denominazioni protette⁵.

⁵ All'art. 2 del Reg. 510/2006 è specificato che il marchio DOP (Denominazione d'Origine Protetta) indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agroalimentare: a) originario di tale regione, di tale luogo specifico o di tale paese; b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico

La procedura prevista per produttori e trasformatori al fine di ottenere la registrazione del nome di un prodotto è abbastanza semplice: dapprima occorre definire il prodotto sulla base di precise specificazioni; la domanda, includente queste ultime, deve essere trasmessa da un gruppo di produttori alla competente autorità nazionale che, dopo averla studiata, provvederà a trasmetterla alla Comunità Europea. Se essa soddisfa i requisiti fissati, una prima pubblicazione nella «Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee» diffonderà l'informativa in tutta l'Unione. Quindi, in mancanza di obiezioni, la Commissione europea pubblicherà il nome del prodotto protetto.

Il sistema dei marchi di qualità esiste per promuovere i prodotti alimentari, per proteggerli dagli abusi e dalle imitazioni, nonché per tutelare i consumatori fornendo loro informazioni sulle specifiche caratteristiche delle produzioni.

comprendivo dei fattori naturali e umani; c) la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) indica invece il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agroalimentare: a) originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese; b) del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite all'origine geografica; c) la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nell'area geografica determinata.

L'UE a 27 conta già ben 1.103 produzioni agro-alimentari certificate: 551 DOP, 508 IGP e 44 STG⁶ (tab. 1). I Paesi che si segnalano per numero più elevato di riconoscimenti sono l'Italia (al primo posto con 231 prodotti), quindi la Francia e la Spagna (187 ciascuna) e il Portogallo (116). Tale rassegna (aggiornata al settembre 2011) deriva dall'elaborazione di dati reperibili in Internet nel sito della UE dedicato all'agricoltura e allo sviluppo rurale⁷: potrebbe sembrare superfluo riferirli; invece non è così a tener conto della suscettibilità a variazioni cui è esposta tale classifica (molti infatti sono i prodotti attualmente protetti in via transitoria, ma che entro breve saranno ufficialmente registrati), meritevole dunque di essere costruita anche solo al fine di costituire fra qualche anno oggetto di comparazione con il relativo aggiornamento.

L'Italia è dunque il Paese più caratterizzato da un'ampia varietà di prodotti la cui valorizzazione e la salvaguardia dei relativi metodi produttivi, della tipicità degli ingredienti e del radicamento nel territorio trovano una efficace risposta nei marchi comunitari DOP e IGP sin dal 1992.

⁶ Il marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita) non fa riferimento all'origine, bensì a una composizione tradizionale del prodotto o a un metodo di produzione tradizionale (cfr. Reg. CEE 2082/92).

⁷ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Se consideriamo il numero di prodotti regionali a denominazione di origine, rispetto al contesto nazionale emerge la posizione di secondo piano occupata dall'Umbria, i cui prodotti a marchio comunitario sono appena cinque⁸.

Ciò nonostante, tutte le produzioni suddette hanno fatto registrare negli ultimi anni una variazione positiva dei quantitativi certificati rispetto al 2000. In particolare, il numero di capi di Chianina certificati con la denominazione «Vitelone Bianco dell'Appennino» sono quadruplicati, confermando che questa razza e la filiera ad essa connessa sono oggi un punto di forza della zootecnia regionale. Anche il numero dei prosciutti di Norcia IGP è aumentato di ben quattordici volte rispetto al 2000: d'altronde, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione (Reg. 1065/97), è «l'elaborazione» che «deve avvenire nella zona tradizionalmente vocata, comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e Poggiodomo» (art. 2), mentre per la materia prima si prevede una generica

⁸ Si tratta dell'Olio di oliva extravergine Umbria (DOP), del Farro di Monteleone di Spoleto (DOP) della Lenticchia di Castelluccio di Norcia (IGP), del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale (IGP) e del Prosciutto di Norcia (IGP). E ciò escludendo i prodotti certificati il cui areale di produzione coinvolge l'Umbria soltanto in minima parte, ovvero i Salamini italiani alla cacciatora DOP e il Pecorino toscano DOP.

provenienza «da allevamenti [di suini] di razze bianche incrociate e selezionate» (art. 3).

Pure le produzioni vegetali hanno fatto registrare incrementi consistenti, sebbene più contenuti se confrontati con quelli zootecnici: i quantitativi di lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP sono praticamente raddoppiati rispetto al 2000, mentre quelli relativi all'olio DOP Umbria sono cresciuti di quasi l'80%⁹ (Melelli, Fatichenti, 2010).

L'esigenza sempre più evidente da parte del consumatore di prodotti non solo rispondenti a requisiti di salubrità e sicurezza, ma anche in grado di evocare il territorio e l'ambiente socio-culturale di origine suscita da tempo particolare attenzione verso i prodotti «tradizionali» in genere (dunque non necessariamente riconosciuti con marchi comunitari). Sui prodotti agroalimentari, specie se strettamente collegati ad altre attività quali quelle artigianali e turistiche, si sta sviluppando un possibile percorso comune in gran parte dell'Umbria: si tratta della cosiddetta agricoltura multifunzionale, che mira contemporaneamente all'integrazione dei redditi aziendali, al miglioramento delle condizioni di vita degli operatori e alla valorizzazione delle produzioni locali; in definitiva, all'ambizioso obiettivo di assicurare lo sviluppo rurale.

⁹ Tale andamento è comunque anche legato alle variazioni annuali di produzione caratteristiche della coltura dell'olivo e notoriamente in stretta dipendenza dal fattore climatico.

In tale contesto si colloca l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, di cui al DM 8 settembre 1999, n. 350 (*Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173*), che a sua volta prevede la realizzazione da parte delle Regioni di elenchi regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali. Tale decreto definisce tradizionali quei prodotti agroalimentari (non già registrati come DOP o IGP) le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano documentalmente consolidate nel tempo in base ad usi locali; inoltre istituisce un elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali formato dai diversi elenchi regionali e – aspetto da non trascurare – prevede la possibilità di deroghe in merito all'igiene degli alimenti al fine di salvaguardare le caratteristiche di tipicità dei prodotti in questione.

La Regione dell'Umbria nel 2000 ha approvato un primo elenco regionale di prodotti agroalimentari tradizionali¹⁰ per ciascuno dei quali è stata redatta una scheda identificativa¹¹.

¹⁰ A tale scopo sono stati utilizzati studi e ricerche preesistenti sull'argomento effettuati in ambito universitario, dalla Regione dell'Umbria, da enti e studiosi locali, accogliendo i suggerimenti di Comuni e Comunità Montane della regione e avvalendosi della collaborazione del «Centro di Sviluppo Agricolo e Rurale» (Ce.S.A.R.) dell'Università degli Studi di Perugia.

¹¹ Tale scheda riporta informazioni riguardo: la categoria di appartenenza del prodotto; il nome, compresi i sinonimi

Per alcuni prodotti, per i quali sono stati individuati i rischi che possono generarsi durante le fasi di lavorazione, sono state definite le procedure operative capaci di assicurare uno stato di soddisfacente igiene dei materiali e dei locali nei quali si svolge la preparazione, salvaguardando le caratteristiche di tipicità e sicurezza del prodotto, e si è inoltre provveduto a formulare le richieste di deroghe riguardanti l'igiene degli alimenti consentite dalla regolamentazione comunitaria, di cui all'art. 8, comma 2, del D. lgs. 173/98.

L'elenco così redatto¹² è stato in seguito integrato e nel complesso comprende attualmente per l'Umbria 70 prodotti, raggruppati in 6 categorie¹³.

e i termini dialettali; il territorio interessato alla produzione; la descrizione sintetica; la descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura; i materiali e le attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento; la descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura; gli elementi che comprovino che le metodiche sono state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

¹² Pubblicato, nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali approvato con DM 18 luglio 2000, sul supplemento ordinario alla «Gazzetta Ufficiale» n. 194 del 21 agosto 2000.

¹³ Carni e frattaglie fresche e loro preparazione; condimenti; formaggi; prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati; paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pastic-

1.3. Il quadro normativo sulla conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche di interesse agrario

L'importanza di addivenire a una caratterizzazione genetica delle colture tradizionali – finalizzata ad accrescerne il livello qualitativo per scopi commerciali, ma compresa nel generale quadro della lotta all'erosione genetica – è attestata a livello comunitario e nazionale dall'emanazione e attuazione di specifiche normative mirate alla salvaguardia e alla valorizzazione delle risorse fitogenetiche.

Le misure agroambientali previste dal Reg. CEE 2078/92 erano già orientate alla conservazione della biodiversità, poiché prevedevano ad esempio la riduzione o eliminazione graduale dell'impiego di fertilizzanti e agrofarmaci di sintesi e il mantenimento della rotazione delle colture. Inoltre hanno favorito la diffusione dell'agricoltura biologica, la gestione estensiva della praticoltura, la lotta biologica integrata; sono stati anche previsti specifici interventi per la gestione delle superfici boschive, delle zone umide, delle siepi delle aziende agricole e per la tutela di varietà vegetali e razze animali a rischio di estinzione.

ceria e caffetteria; preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.

Dopo aver approvato con Decisione 93/626/CEE la Convenzione sulla Diversità Biologica (CBD) ratificata a Rio nel '92, la Comunità europea ha elaborato una strategia per la diversità biologica in accordo con la stessa Convenzione.

In questo scenario va in particolare segnalato il Reg. CEE 1497/94, concernente la conservazione, la caratterizzazione, la raccolta e l'utilizzazione delle risorse genetiche in agricoltura, istitutivo di un programma d'azione comunitario della durata di cinque anni conclusosi il 31 dicembre 1999. Questa norma è stata poi abrogata dal Reg. 870/2004, istitutivo di un nuovo programma comunitario per il periodo 2004-2006 che ha promosso lo scambio di informazioni, incluso lo stretto coordinamento tra gli Stati membri e tra questi e la Commissione Europea, per la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse genetiche e ha inoltre facilitato il recepimento degli accordi internazionali.

Di notevole importanza è stata anche l'adesione al Trattato Internazionale sulle Risorse Fitogenetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura, sottoscritto nel giugno 2002 da Comunità e Stati membri ma entrato in vigore nel 2004.

Altra norma da ricordare è la Direttiva 98/95/CEE, ovvero il primo atto europeo a evidenziare, nel *considerando* 17, l'importanza di attuare «la conservazione di specie minacciate dall'erosione genetica mediante l'utilizzazione *in situ*».

Connessi all'adesione alla CBD sono stati poi i seguenti atti:

- Strategia Comunitaria per la Diversità Biologica (Comunicazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo del 5 febbraio 1998). Viene definito un quadro generale nel quale sono previsti le politiche e gli strumenti comunitari adeguati per rispettare gli obblighi della CBD. La strategia è basata su quattro temi principali, nell'ambito dei quali sono delineati ed attuati quattordici obiettivi da raggiungere mediante i Piani d'Azione per la Biodiversità. Tali temi sono:

a) conservazione e utilizzazione sostenibile della diversità biologica;

b) ripartizione dei vantaggi derivati dall'utilizzazione delle risorse genetiche;

c) ricerca, determinazione, controllo e scambio di informazioni;

d) istruzione, formazione e sensibilizzazione.

- Piani d'Azione per la Biodiversità nei settori della Conservazione delle Risorse Naturali, dell'Agricoltura, della Pesca, dell'Aiuto allo Sviluppo e della Cooperazione Economica (Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio del 27 marzo 2001).

- Conclusione del Protocollo di Cartagena sulla Biosicurezza (Decisione 2002/628/CEE del 25 giugno 2002). Il Protocollo di Cartagena è finaliz-

zato a garantire che il trasferimento, la manipolazione e l'utilizzo degli organismi viventi ottenuti con le moderne tecniche biotecnologiche non comportino effetti negativi per la biodiversità e la salute umana.

- Attuazione delle «Linee guida di Bonn» sull'accesso alle risorse genetiche e sulla ripartizione dei benefici derivanti dal loro utilizzo nell'ambito della CBD¹⁴ (Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio del 23 dicembre 2003).

Vi è poi una serie di azioni comunitarie che nell'ambito della PAC riguardano, meno direttamente, la conservazione e l'uso sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura. Queste le più importanti: il Sesto Programma di Azione per l'Ambiente della Comunità Europea (2001-2010); il Piano d'azione per l'agricoltura; il Reg. 1257/99 per lo Sviluppo Rurale; la Comunicazione sugli Indicatori per l'Integrazione delle Preoccupazioni Ambientali nella Politica Agricola Comune; la Comunicazione sulle Informazioni

¹⁴ Le linee guida di Bonn sono uno strumento facoltativo di applicazione della CBD e assistono le parti nell'elaborazione e formulazione di provvedimenti amministrativi, legislativi e politici in materia di accesso alle risorse genetiche e di ripartizione dei benefici che ne derivano. Le linee guida definiscono inoltre il ruolo e le competenze degli utilizzatori e dei fornitori delle risorse genetiche.

Statistiche; il Programma LEADER+ per lo Sviluppo Rurale.

Vale la pena di ricordare che nel 2001 il Consiglio europeo di Göteborg ha fissato l'obiettivo di arrestare la perdita di biodiversità nell'Unione entro il 2010, proclamato peraltro dall'ONU «Anno Internazionale della Biodiversità».

In Italia solo recentemente sono state introdotte norme in materia di gestione e conservazione delle risorse genetiche in agricoltura. Tali norme non sono state accompagnate da una concreta applicazione.

La Direttiva 98/95/CEE è stata recepita in Italia con D.lgs. 212/2001 che prevede l'istituzione di una sezione del Registro Nazionale delle Varietà comprendente le «varietà da conservazione».

L'emanazione del successivo DPR 322/2001 (*Regolamento recante modifiche al DPR 8 ottobre 1973, n. 1065, in attuazione delle Direttive 98/95/CEE e 98/96/CEE concernenti la commercializzazione dei prodotti sementieri, il catalogo comune delle varietà delle specie di piante agricole e i relativi controlli*) avrebbe dovuto fare maggiore chiarezza a livello pratico e operativo, in particolare sotto il profilo dello scambio fra agricoltori della semente delle varietà da conservazione. In realtà nessuna chiarificazione è stata addotta al riguardo e tuttora il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali non si è pronunciato sulla materia, neppure nell'attivazione della sezione, nel

Registro Nazionale delle Varietà, delle «varietà da conservazione». Le aziende attualmente possono riprodurre il proprio seme, e potranno iscriverne al registro nazionale (quando ci sarà) le proprie varietà locali, ma il decreto vieta di fatto la commercializzazione delle sementi, anche in modiche quantità e in ambito locale. È quanto mai urgente, pertanto, che venga emanata una normativa in merito alla commercializzazione delle sementi di varietà locali, anche per evitare che si sviluppi un mercato parallelo e «in nero», come peraltro in certi casi già si sta verificando, che mette a repentaglio l'identità dei prodotti e la loro unicità.

Già molto prima dell'emanazione della direttiva comunitaria e delle leggi nazionali alcune regioni avevano avvertito l'esigenza di dotarsi di normative in materia di salvaguardia dell'agrobiodiversità. Tuttavia, risulta evidente la necessità di compiere un ulteriore passo in avanti con l'adozione di una normativa quadro nazionale, capace di uniformare le normative vigenti a livello regionale e fornire un punto di riferimento alle regioni che non hanno ancora legiferato in materia. In particolare appare necessario definire, in modo univoco per l'intero territorio nazionale, le modalità per il riconoscimento delle «varietà da conservazione», stabilendone i requisiti per l'identificazione, le modalità per garantirne la preservazione dall'estinzione, gli impieghi e le even-

tuali restrizioni, nonché le procedure di valutazione ammesse in alternativa agli esami ufficiali previsti per le altre categorie sementiere (Porfiri, Falcinelli, 2005, p. 21).

È importante ricordare che, in anni recenti, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha emanato altri decreti più o meno strettamente connessi con gli aspetti della conservazione e della valorizzazione delle risorse genetiche, vegetali e animali, del nostro Paese:

- DM 8 settembre 1999, n. 350, recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del d.lgs. 30 aprile 1998, n. 173. Questo provvedimento ha richiesto alle Regioni l'individuazione dei propri prodotti tradizionali e la predisposizione, entro il 12 aprile 2000, di elenchi che sarebbero poi confluiti nel registro nazionale aggiornato e pubblicato ogni anno dal Ministero per le Politiche Agricole.

- DM 18 luglio 2000, che attuando le disposizioni del DM n. 350/1999 provvede alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni.

- DM 5 marzo 2001, concernente regolamentazione e finalità delle banche e dei conservatori di germoplasma per la conservazione e salvaguardia delle risorse biogenetiche. Nell'articolo 1 il decreto riconosce che «le banche e i conservatori di germoplasma costituiti presso organismi pub-

blici, o enti di ricerca dello Stato, o altri enti autonomi sottoposti a vigilanza ministeriale, o costituiti mediante finanziamento a carico dello Stato, anche in forma compartecipata, svolgono la funzione prioritaria di salvaguardare il patrimonio genetico per l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente rurale del Paese, appartenente alla collettività». Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali tutela il materiale custodito nelle banche o conservatori garantendone la conservazione, favorendone la diffusione e l'ampliamento, e fornendone «disposizioni» di uso.

Infine, andrà menzionato il *Piano Strategico Nazionale per lo Sviluppo Rurale 2007-2013*¹⁵: elaborato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, esso prevede l'impiego di ingenti risorse, cofinanziate dall'UE, e annovera l'integrazione fra biodiversità e agricoltura tra gli obiettivi principali da perseguire, riconoscendo al settore primario – specialmente alle aziende – un ruolo fondamentale nella conservazione e nella valorizzazione della biodiversità vegetale e animale.

A livello regionale, già nel 1997 la Regione Toscana aveva emanato la LR 50, successivamente modificata dalla LR 64 del 2004 (*Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di inte-*

¹⁵ Consultabile al link: http://www.reterurale.it/downloads/cd/PSN/Psn_21_06_2010.pdf

resse agrario, zootecnico e forestale; BURT 24/II/2004, n. 46).

In seguito hanno legiferato:

- Lazio: LR n. 15 del 1/3/2000 (*Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario*; BURL 30/3/2000, n. 9);

- Umbria: LR n. 25 del 4/9/2001 (*Tutela delle risorse genetiche autoctone*; BURU 14/9/2001, n. 45);

- Friuli Venezia Giulia: LR n. 11 del 22/4/2002 (*Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario e forestale*; BURFVG 26/4/2002, n. 7);

- Marche: LR n. 12 del 3/6/2003 (*Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano*; BURM 12/6/2003, n. 51).

- Veneto: LR n. 40 del 12/12/2003 (*Nuove norme per gli interventi in agricoltura*; BURV 18/11/2008, n. 95), cfr. art. 69.

Sinora soltanto Toscana, Lazio e Marche hanno avviato l'operatività delle proprie leggi, affidandone l'attuazione alle agenzie di sviluppo agricolo (rispettivamente ARSIA, ARSIAL e ASSAM).

L'Umbria è fra le regioni che, nonostante la legge risalga al 2001, non ha sinora messo in atto gli strumenti attuativi necessari, pur avendo sostenuto iniziative progettuali importanti in materia di salvaguardia della biodiversità agricola (Porfiri, Falcinelli, 2005).

La normativa toscana è stata evidentemente di riferimento per le altre regioni. Tutte le leggi si basano su alcuni presupposti comuni:

- necessità di una approfondita conoscenza del territorio regionale in tutti i suoi aspetti: biologici, agronomici, culturali e storici;

- identificazione del materiale genetico ascrivibile alla definizione di «varietà da conservazione a rischio di erosione genetica» (risorse genetiche autoctone di interesse agrario, incluse le piante spontanee imparentate con le specie coltivate, relativamente alle specie, varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi e cloni per i quali esistono interessi dal punto di vista economico, scientifico, ambientale, culturale);

- identificazione degli areali di «autoctonia» delle diverse risorse genetiche;

- individuazione degli agricoltori capaci di riprodurre tali risorse, sotto il controllo dell'ente pubblico;

- definizione dei concetti di *ambito locale* (la risorsa genetica può essere scambiata nell'areale di autoctonia, identificato nell'ambito di una regione anche se molte risorse sono comuni a più province e/o a regioni diverse) e di *modica quantità* (quella indispensabile al consumo aziendale degli agricoltori che la coltivano nell'ambito dell'areale suddetto).

Al fine di consentire la salvaguardia del patrimonio genetico autoctono, tutte le leggi regionali di tutela delle risorse genetiche prevedono la definizione delle varietà autoctone da conservazione, l'istituzione di registri o repertori regionali nei quali esse devono essere riportate, i criteri di iscrizione e le commissioni tecnico-scientifiche che valutano le modalità di iscrizione e decidono in merito.

Un elemento interessante, già introdotto dalla regione Lazio con la LR 15/2000 e fatto proprio dalle leggi regionali successive, è la rete di conservazione. A questa possono aderire enti pubblici o privati, produttori singoli o associati, che si occupano della conservazione *in situ* ed *ex situ* del materiale genetico d'interesse regionale e della sua moltiplicazione, per renderlo disponibile agli operatori che ne facciano richiesta. Relativamente alle varietà minacciate da erosione genetica, gli agricoltori inseriti nella rete possono scambiare in «ambito locale» (cioè nell'areale di «autoctonia» della risorsa genetica in oggetto) una «modica quantità» (quella indispensabile al consumo aziendale degli agricoltori che coltivano una determinata risorsa genetica nell'areale suddetto) di sementi o materiale di propagazione prodotti in azienda.

Il sistema delle leggi regionali rappresenta certamente uno strumento valido per la salvaguardia della biodiversità. Tuttavia, ai fini di una

piena efficacia dell'intervento normativo e per evitare interventi regionali troppo eterogenei si attende una legge quadro nazionale.

In Umbria la normativa di riferimento (LR 25/2001) si basa sui seguenti punti cardine.

- Definizione delle risorse genetiche, vegetali e animali, oggetto delle iniziative della legge (articolo 1);

- istituzione del registro regionale (articolo 2):

- a) organizzazione e struttura del registro tali da renderlo confrontabile con strumenti analoghi nazionali e internazionali;

- b) esatta identificazione dei materiali genetici da iscrivere al registro;

- organizzazione della rete di conservazione e sicurezza (articolo 3);

- introduzione (articolo 4) del concetto di «patrimonio» delle risorse genetiche (fermo restando il diritto di proprietà su ogni pianta o animale iscritti nel registro, il patrimonio delle risorse genetiche di tali piante o animali appartiene alle comunità locali, all'interno delle quali debbono essere equamente distribuiti i benefici. Al riguardo la legge fa riferimento a quanto indicato dalla Convenzione di Rio del 1992 poiché al momento della sua emanazione non era ancora stato ratificato il Trattato Internazionale sulle Risorse Fitogenetiche).

È auspicabile che tale legge diventi al più presto operativa, previa individuazione da parte della Giunta regionale dell'ente deputato all'attuazione, con la conseguente costituzione del registro regionale delle varietà da conservazione e della rete di conservazione e sicurezza.

Oltre alla legge specifica, anche il *Piano di Sviluppo Rurale dell'Umbria 2000-2006* ha previsto tra gli obiettivi la tutela e la valorizzazione della diversità biologica: a tale scopo è stata definita un'azione finalizzata alla protezione della biodiversità che ha trovato una naturale collocazione nella misura «Tutela dell'ambiente in relazione all'agricoltura, alla silvicoltura, alla conservazione delle risorse naturali» e si è poi concretizzata nel già citato progetto *Valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della regione Umbria* (cfr. nota 3).

2. IL FARRO

2.1. *Caratteristiche morfo-fisiologiche, con particolare riferimento al Triticum dicoccum*

Con il termine farro si è soliti indicare tre diverse specie del genere *Triticum* comunemente chiamate «frumenti vestiti»: *Triticum monococcum* L., *Triticum dicoccum* Schrank ex Schübler (descritto anche come *Triticum dicoccon* Schrank) e *Triticum spelta* L. La genericità della denominazione è stata causa di frequenti confusioni e perciò si è affermata la consuetudine di distinguere i tre farri con gli appellativi di piccolo, medio e grande, in riferimento alle dimensioni della pianta a completo sviluppo¹⁶.

Le tre specie differiscono profondamente per caratteristiche morfologiche e di comportamento, nonché per centri di origine, filogenesi, esigenze ecologiche e areali di diffusione (D'Antuono, 1989; Perrino et al., 1991).

Tutte hanno mantenuto, d'altra parte, caratteri di base comuni come la fragilità del rachide della spiga, che durante la trebbiatura si disarticola facilmente liberando spighe intere e l'aderenza delle glume e delle glumelle alla cariosside (da

¹⁶ *T. monococcum*: farro piccolo o farretto; *T. dicoccum*: farro medio, o semplicemente farro; *T. spelta*: farro grande, granfarro o spelta.

cui la denominazione di frumenti vestiti): per ottenere la granella nuda è pertanto necessaria un'ulteriore lavorazione di svestitura, detta anche sbramatura o sguosciatura.

Il *T. dicoccum* è il farro per antonomasia ed è la specie più coltivata e diffusa nel bacino del Mediterraneo e in Italia. Anche se rappresenta una forma intermedia nell'ambito del processo evolutivo è stata una delle specie più stabilmente coltivate, probabilmente grazie alla sua ampia adattabilità alle condizioni di coltivazione, all'elevata tolleranza a *stress* biotici e abiotici e alla sua idoneità all'uso alimentare in tutti i tempi.

I farri sono sopravvissuti fino ai nostri giorni, relegati in circoscritte aree di alta collina e di montagna. Le potenzialità produttive di questi areali sono fortemente limitate dalle caratteristiche dei terreni, generalmente poco profondi, ricchi di scheletro e poveri di elementi nutritivi, spesso decisamente acclivi: in definitiva, poco adatti alle moderne ed esigenti varietà di frumento. I farri vi si sono adattati grazie soprattutto alla rusticità, alla resistenza al freddo e in virtù di caratteristiche morfo-fisiologiche che risulterebbero del tutto inadatte a sistemi colturali intensivi:

- forte potere di accestimento;
- ciclo di sviluppo tardivo;
- taglia alta (che conferisce elevata suscettibilità all'allettamento);
- cariosside vestita.

Tra i motivi della persistenza dei farri in aree marginali va poi sottolineata l'influenza della tradizione legata all'impiego della granella e della farina nella preparazione di piatti tipici.

Il *T. dicoccum* è specie la cui notevole eterogeneità morfologica tradisce un'elevata variabilità genetica, come è dimostrato dalla presenza di numerose varietà locali presenti sul suolo italiano e centro-europeo, spesso caratterizzate da evidenti difformità morfo-fisiologiche causate dalla contemporanea presenza di più linee pure (Falcinelli, 1997). Come tutti i frumenti anche il farro è specie prevalentemente autogama. È presumibile che in essa una quota di incrocio simile a quella del grano duro (1-4%) determini quella diversificazione in numerose linee pure che permette di adattarsi a condizioni pedoclimatiche molto differenziate.

Le popolazioni di farro medio presenti attualmente in Italia possono essere distinte in tre grandi gruppi: «Garfagnana», «Italia Centrale» e «Italia Meridionale». Il gruppo «Garfagnana», proveniente dall'omonima regione in provincia di Lucca, ben distinguibile dalle altre varietà locali di farro, possiede *habitus* strettamente invernale, taglia medio-alta, spiga grande, bianca, spighe aristate miste a spighe semi-aristate e mutiche, cariosside grande a frattura prevalentemente farinosa. Il gruppo «Italia Centrale» è caratterizzato da: a) *habitus* vegetativo alternativo (prima-

verile); b) alta variabilità genetica all'interno delle popolazioni; c) taglia medio-bassa; d) spiga piccola, prevalentemente di colore bianco e con frequente presenza di spighe rosse; e) ariste medio-corte; f) cariossidi medie e medio-grandi; g) cariossidi prevalentemente a frattura vitrea. Il gruppo «Italia Meridionale» presenta *habitus* invernale, taglia medio alta, spiga grande, bianca, ariste lunghe, cariossidi medie e medio-grandi, a frattura vitrea, farinosa o mista (Porfiri, 2003).

2.2. *Domesticazione, diffusione ed evoluzione*

Anche se oggi è incluso nel novero dei cereali minori, la cui importanza colturale è di gran lunga inferiore a quella dei frumenti duro e tenero, il farro è stato per secoli l'alimento base di popolazioni asiatiche e mediterranee. Coltivazione dominante in Italia, soprattutto in epoca romana, è tuttora saldamente presente nella nostra lingua come matrice di termini ed espressioni di largo uso come «farina», «foraggio», «sfarrare» (indicante l'operazione di frantumazione dei grani di cereali), «farragine/farraginoso» (designanti un coacervo disordinato di componenti).

La gran parte delle forme selvatiche di farro è ampiamente presente nella regione di origine dei cereali, la cosiddetta Mezzaluna fertile (che si estende dagli attuali Israele, Libano, Giordania, e

Siria occidentale fino alla Turchia sud-orientale e lungo le rive dei fiumi Tigri ed Eufrate fino in Iraq e Iran), la stessa area dove ebbe origine l'agricoltura nel Neolitico (12-10.000 anni fa) (Salamini et al., 2002) e che coincide anche con uno dei più importanti centri di origine delle specie individuati da Vavilov (Vavilov, 1992). Dalle specie selvatiche del farro hanno avuto origine quelle coltivate attraverso il processo della «domesticazione», avvenuto in epoche diverse per le varie specie, indicativamente fra 12.000 e 8.000 anni fa. La domesticazione del farro è stato un vero e proprio processo di selezione genetica che, modificandone alcuni tratti chiave, ha trasformato forme selvatiche in varietà domesticate. Nei cereali la transizione dal selvatico al domestico ha riguardato essenzialmente i tre caratteri morfologici principali che permettono una più facile raccolta del prodotto: la sezione della cariosside, la resistenza del rachide e la capacità di rilascio della cariosside da parte di glume e glumelle.

Il *T. monococcum* è stato il primo frumento coltivato, originato dalla domesticazione del suo progenitore selvatico *T. aegilopoides* (Link) Balansa ex Koern. (o *T. boeoticum* Boiss.), del quale resti archeologici databili tra il 10.000 e il 9.000 a.C. indicano il centro di origine nell'area comprendente la Turchia e la Mezzaluna Fertile (Hillman, 1975). I più antichi semi di farro piccolo coltivato

ritrovati risalgono invece al 7500-6500 a.C. (Harlan, 1992). L'origine del *T. monococcum* viene individuata nelle aree montane della Turchia (Harlan, Zohary, 1966).

Per quanto concerne il *T. spelta*, la teoria più attendibile lo indica come il progenitore dei frumenti teneri oggi coltivati (Salamini et al., 2002). L'origine del *T. spelta* è databile circa 2.000 anni dopo quella di *T. monococcum* e *T. dicoccum* (Perrino et al., 1996). Il suo centro di diffusione è situato più a oriente, dal Mar Caspio agli odierni Afghanistan e Kazakistan (Hammer, 1980). L'avvento del *T. spelta* consentì di estendere l'areale di coltivazione del farro alle grandi pianure dell'Europa orientale e nord-occidentale, grazie soprattutto alla sua resistenza al freddo. In virtù di questa caratteristica acquisì in quelle regioni sempre maggiore importanza colturale tra il tardo Neolitico e l'Età del Ferro, fino a divenirvi il cereale più coltivato.

Fonti archeologiche attestano che la domesticazione del *T. dicoccum* fu molto più rapida di quella del *T. monococcum* ed ebbe luogo sulle montagne della Mezzaluna fertile, in Iran, Iraq, Giordania, Siria e Palestina (Harlan, Zohary, 1966). Quanto alla datazione, i più antichi reperti di *T. dicoccum* sono stati ritrovati negli stessi siti ove era presente il *T. monococcum* e sono ad essi contemporanei (7500-6500 a.C.) (Perrino et al., 1996).

Dalla Mesopotamia il *T. dicoccum* si diffuse nella Valle del Nilo nel VI millennio a.C. Alla fine del IV millennio a.C. fu introdotto in Europa occidentale attraverso il Danubio e le isole mediterranee. Nel III millennio a.C. era già diffusamente coltivato in Grecia, mentre nel nostro Paese fu introdotto dai coloni greci insediatisi nel Mezzogiorno. Indicato, all'epoca, con i termini di *òlyra* e *chòndros*, il farro veniva coltivato assieme ad altri frumenti vestiti chiamati *tìphe*. Più tardi ne accennano nelle loro opere Erodoto (V secolo a.C.) e Aristotele (IV secolo a.C.) (Tallarico, 1990). Nel mondo italico e romano il farro fu il cereale dominante fino al II secolo a.C. (periodo nel quale venne introdotto il frumento nudo). I Romani gli diedero vari nomi, fra i quali si affermarono *ador* e *far* (Roncalli, 1999). La farina di farro era l'ingrediente di base per la dieta delle popolazioni italiche e romanizzate, tanto che Plinio ricordava il farro come *Primus antiquis Lati<i> cibus* (Plin. XVIII, 83) (*Ibid.*; cfr. anche Braconi, 2007). Il medico Galeno (II secolo d.C.) riferisce che, nel vettovagliamento degli eserciti, l'orzo era stato sostituito con il farro, più energetico e nutriente (Tallarico, 1990). Il farro veniva tritato in mortai di pietra e la farina impiegata per ottenere una sorta di polenta, detta *farratum* o *puls*, oppure focacce azzime. Tale frumento entrò a far parte dei riti sacri e propiziatori: le vestali, per esem-

pio, si occupavano di preparare la *mola salsa*, una mistura di sale e farina di farro da cospargere sul capo delle vittime sacrificali durante la loro consacrazione (*immolatio*). Le cariossidi di questo cereale erano protette dalla dea delle messi, Cerere, e ritenute pertanto i chicchi della potenza. Il farro era inoltre presente nelle ritualità della vita civile con funzione probabilmente simbolica, tanto che il più antico matrimonio rituale romano, la *confarreatio*, prende il nome da questo cereale con il quale era preparata una focaccia (*libum farreum*) che gli sposi offrivano a Giove (Roncalli, 1999; Tallarico, 1990). Il farro era usato persino come moneta di scambio e costituiva spesso una ricompensa per i legionari. Con il tempo si diffuse nell'alimentazione romana al punto da non essere più riservato solo a solenni cerimonie religiose; divenuto così alimento quotidiano, assurse a emblema di povertà, come lo stesso Plinio sottolinea, e quindi discriminante per le classi sociali più disagiate.

Già in epoca romana comunque, con l'avvento dei più produttivi frumenti nudi, la coltivazione del farro fu marginalizzata, anche a causa della sostituzione della *puls* con il pane. Nel Medioevo si ebbe la quasi totale scomparsa degli areali produttivi del *T. dicoccum*, soppiantato dal *T. durum* L. Questo prese il posto del farro sia per la superiore produttività delle spighe, sia per il vantaggio, importantissimo, di

dare granella nuda, la cui sgranatura è agevole e non richiede la faticosa operazione di sbramatura. Le notizie sull'utilizzo del farro nel periodo medievale sono scarse, anche se presso i monasteri e gli ospedali religiosi assurse, in molti casi, ad alimento terapeutico nella dieta dei malati (Laghetti et al., 1997).

Il processo di marginalizzazione del farro continuò ininterrottamente fino ai primi decenni del Novecento, quando la sua produzione in granella fu relegata quasi esclusivamente all'alimentazione zootecnica.

2.3. Coltivazione e produzione di farro in Italia

Se nel 1929 risultavano in Italia quasi 5.000 ha coltivati a farro, alla fine degli anni Settanta l'areale si era ridotto a poche centinaia di ettari (Chiorri, De Filippis, 1999).

Da circa due decenni il farro è invece oggetto di un rinnovato interesse, per vari motivi: la riscoperta di cibi tipici, «naturali» o «alternativi»; l'esigenza, imposta dalla PAC, di diversificare gli indirizzi produttivi e di recuperare aree svantaggiate attraverso forme di agricoltura ecocompatibili; l'accresciuta sensibilità verso la conservazione di specie agrarie a rischio di estinzione.

Di norma le tecniche agronomiche utilizzate ricorrono poco o per niente ai mezzi chimici di

sintesi. È per questo motivo che la coltura può essere considerata un prodotto dell'agricoltura biologica e infatti viene spesso coltivata con tale specifico metodo. Questo aspetto, unitamente al valore organolettico della granella, caratterizzata da un elevato contenuto in sali minerali e fibre, conferisce al farro un particolare valore salutistico che, abbinato ai suoi connotati storico-colturali, ne ha consentito la riscoperta anche da parte del grande mercato. Mentre un tempo il farro era destinato in prevalenza all'alimentazione del bestiame, oggi viene utilizzato soprattutto per quella umana.

Il farro medio è la specie maggiormente conosciuta e tuttora coltivata nel nostro Paese. Il farro grande (spelta) interessa circa 500 ettari (D'Antuono, 1999), mentre quello piccolo, che non ha attualmente interesse colturale, ha rappresentato un modello particolarmente interessante per studi di genetica, cui si deve un contributo rilevante alla comprensione della filogenesi degli attuali frumenti coltivati (Heun et al., 1997).

Ai giorni nostri, in Italia, la superficie agricola destinata a farro è di circa 2.000 ha, di cui 1.500 a *T. dicoccum*. Fino a un non lontano passato del farro rimanevano solo pochi relitti di coltivi lungo la dorsale appenninica dell'Italia centrale e meridionale. Oggi la coltivazione è invece distribuita in molte regioni: maggiori produttrici sono la Toscana, l'Umbria e le Marche. Ricerche recen-

ti (*Manuale di corretta prassi per la produzione integrata del farro*, s.d.) hanno individuato e circoscritto diversi areali di produzione; i primi due di seguito elencati rivestono un rilievo particolare per gli specifici caratteri di tipicità che la coltivazione del farro vi assume:

1 - Areale della Garfagnana: comprende i territori dell'alta Valle del Serchio, situati in una fascia altimetrica tra 500 e 800 m s.l.m. e fino a 1.000-1.100 m di quota;

2 - Areale umbro-laziale o umbro-sabino: a cavallo tra l'Umbria e il Reatino, comprende l'alta valle del Corno e l'alta Valnerina in Umbria, l'altopiano di Leonessa (Rieti) e altri territori di confine tra la provincia di Rieti e l'Abruzzo. Nella parte umbra del comprensorio la coltura è particolarmente importante e in significativa espansione nel territorio di Monteleone di Spoleto.

3 - Valle del Velino: non si configura come area tradizionale di coltura di tipi autoctoni di farro, ma vi si effettua la coltivazione di una varietà di farro grande selezionata e importata dalla Svizzera;

4 - Alta Valle del Turano e media valle dell'Aniene;

5 - Alto Molise;

6 - Alta Valle del Trigno: area collinare tra 450 e 600 m s.l.m. nella zona di Trivento (Campobas-

so), nella quale la coltivazione del farro è stata introdotta in epoca recente impiegando genotipi di *T. spelta* e di *T. dicoccum*;

7 - Appennino Dauno: è l'unico areale in cui viene coltivato, insieme al farro medio, anche il farro piccolo (*T. monococcum*).

3. IL FARRO DELLA VALNERINA

3.1. *Ambiente agricolo e tecniche di coltivazione*

In Umbria la coltivazione del farro è concentrata prevalentemente nell'alta Valnerina e per lo più nel territorio di Monteleone di Spoleto, che rappresenta, insieme alla Garfagnana e all'Appennino Lucano, l'areale di coltivazione più significativo sia in termini di superficie che per la ricchezza del germoplasma.

Sull'ambiente socio-economico della Valnerina non è il caso di soffermarsi in questa sede, poiché al riguardo sono stati già prodotti vari studi¹⁷.

Monteleone di Spoleto (978 m s.l.m.) conta 651 abitanti e vive soprattutto grazie alla fiorente agricoltura e alla zootecnia locali. Nel territorio circostante Monteleone il farro è sempre stato utilizzato sia per l'alimentazione del bestiame che per quella umana. Fino ai primi decenni del Novecento ha rappresentato uno dei cereali di base nella dieta locale, in special modo delle classi più povere. La richiesta, da parte dei consumatori, di prodotti naturali, salutistici e ricchi di fibre vegetali, ne ha rivalutato l'impiego alimenta-

¹⁷ Cfr. in particolare: Medori, Melelli, 1980; inoltre, con bibl., Fatichenti, 2001.

re e ciò ha generato forti interessi intorno a questo cereale che, per le sue peculiarità, rappresenta una risorsa economica in aree dove altre coltivazioni risultano difficilmente praticabili. Da una superficie di 20 ha e una produzione di 500 q/anno che coinvolgeva appena 2 aziende nel 1990 si è passati, oggi, alla partecipazione di 12 aziende con una superficie di oltre 100 ha e una produzione di 3.000 q/anno di farro.



Foto 1 – Monteleone di Spoleto (978 m s.l.m., 651 ab. al 24.10.2005).

Fonte: CEDRAV.

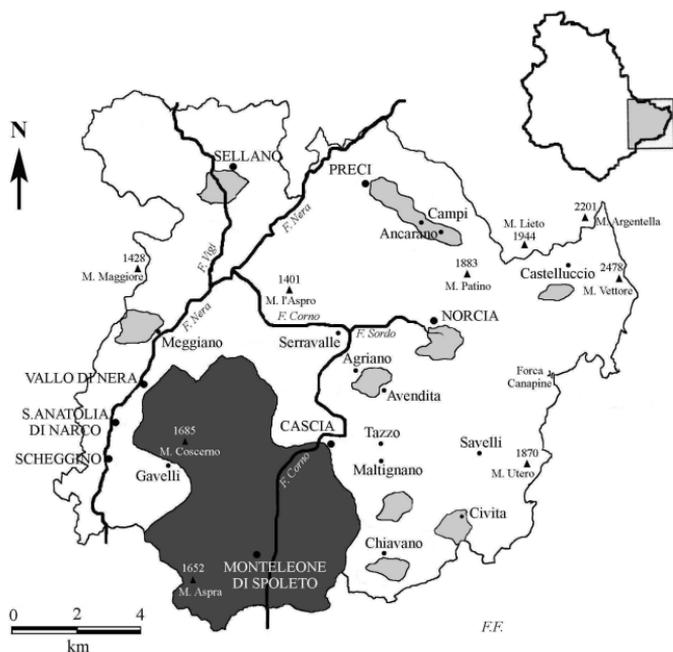


Fig. 1 – Schizzo oroidrografico della Valnerina. In evidenza, le zone di coltivazione del farro (grigio chiaro) e l’areale di coltivazione del Farro di Monteleone DOP individuato dal disciplinare (grigio scuro).

Specie molto rustica e di ampia adattabilità, il farro esige una tecnica colturale simile a quella del frumento, però semplificata sia per quanto riguarda i mezzi impiegati sia per le modalità di applicazione.



Foto 2 – Ruscio di Monteleone di Spoleto, 1921. La trebbia a vapore sull'aia. In primo piano, la caratteristica barriera di ramaglie intrecciate, localmente denominata «fratta».

Fonte: Archivio Isidoro Peroni.

La preparazione del letto di semina viene effettuata praticando un'aratura, di circa 30-35 cm, ritardata per meglio controllare le erbe infestanti; essa è infatti eseguita in ottobre-novembre per permettere ai semi delle infestanti di germinare e insidiarsi dopo le piogge di fine estate. Prima della semina, inoltre, viene effettuata anche un'erpicoltura usando, dove il terreno lo permette, un erpice ruotante; se il terreno è molto sassoso viene utilizzato l'erpice Morgan per evitare di portare i sassi in superficie.



Foto 3 – Una moderna mietitrebbiatrice al lavoro sui campi a farro.

Fonte: F. Fatichenti.

Il farro era tradizionalmente seminato in chiusura di un avvicendamento, anche dopo diversi cicli di ringrano; talvolta era seminato su terreni più difficili di pendio, in avvicendamento irregolare con il riposo pascolivo. Attualmente la specie riesce a spuntare prezzi remunerativi, perciò tende a occupare un posto meno marginale nell'ordinamento culturale. Generalmente viene avvicendata al prato, ripetendo la coltura per 2-3 anni.

La particolare conformazione orografica dell'altopiano di Monteleone, che accentua i rigori climatici della Valnerina (con inverni molto rigidi e innevati, frequenti gelate primaverili e poche settimane estive con elevate temperature diurne),

unita agli aspetti pedologici (terreni per lo più scoscesi, non molto dotati di sostanza organica), sono fattori condizionanti dei processi di produzione e trasformazione del farro di Monteleone. Questa varietà viene seminata alla fine dell'inverno o in primavera, dalla metà di febbraio ad aprile, in dipendenza dell'andamento climatico (qualche anno la semina si protrae addirittura oltre la metà di aprile). Infatti in questa zona, come confermato da coltivatori anziani, le semine autunnali di molti cereali a paglia sono impossibili perché l'estate è molto asciutta (quindi non permette di anticipare la semina) e l'inverno successivo è troppo freddo: le colture non avrebbero perciò la possibilità di svernare. In tale contesto l'unica semina possibile è dunque quella primaverile.

La semina è fatta meccanicamente a file o manualmente a spaglio. Al momento della semina la granella viene trattata con polvere Cafaro (ossicloruro di rame e calcio), consentita dal metodo di produzione biologico e usata per evitare i frequenti rischi di attacchi del carbone (*Ustilago tritici*). Alle coltivazioni vengono somministrate concimazioni molto limitate e soltanto nei terreni meno fertili e nelle situazioni di avvicendamento più sfavorevoli. Ciò soprattutto considerando la suscettibilità all'allettamento del farro se coltivato su terreni troppo fertili. Sui terreni più poveri o in successione a cereali ripe-

tuti per diversi anni si praticano talvolta letamazioni nell'autunno precedente. La concimazione è esclusivamente organica. Il diserbo non è mai chimico.

La maturazione avviene in agosto, entro le prime tre settimane. La raccolta è eseguita quasi sempre per mietitrebbiatura; in genere si preferisce non effettuarla nelle ore più calde perché la fragilità del rachide, caratteristica della specie, può causare perdite considerevoli. L'operazione può essere condotta solo quando il farro è maturo, altrimenti essendo aristato la trebbiatrice non riuscirebbe a distaccare la resta dalla glumella.

3.2. *La cultura del farro*

Gli agricoltori di Monteleone non hanno mai interrotto la coltivazione del farro per secoli, tramandando la semente e i relativi usi di generazione in generazione.

La più antica memoria scritta del farro in Umbria, dove se ne attesta l'uso rituale per il pagamento di tributi, è contenuta nelle *Tavole Iguvine*¹⁸.

¹⁸ Si tratta di sette tavole bronzee rettangolari, di svariate dimensioni, incise sulle due facce (tranne la III e la IV), ritrovate nel 1444 nelle rovine del teatro romano a Gubbio e datate tra la fine del III sec. a.C. e l'inizio del I sec. a.C. Incise su bronzo per preservare antichissimi testi che sino ad

Lo stesso uso del farro viene confermato anche dall'iscrizione romana della pietra meridiana di Bevagna, databile fra la fine del II e l'inizio del I secolo a.C. In entrambi i casi è peraltro attestata una specifica magistratura che, nel documento umbro più tardo, compare come 'questore del farro' (*coestur farariur*, al plurale), con una denominazione più tecnica, e romanizzata, di quella di 'i due uomini che faranno la questua del farro' menzionata nelle *Tavole Iguvine* (*homonus. duir. puri. far. eiscurent*) (Prosdocimi 1983-1984).

Anche nel Medioevo in tutta l'Umbria la diffusione del farro rimase ampia ed il suo valore superiore a quello del grano: «È noto che durante l'alto Medioevo, con i Goti e i Longobardi, il frumento in gran parte cedette il posto a cereali secondari (segala, farro, orzo, miglio), più poveri ma più resistenti. (...) Nei secoli XIII e XIV, nei documenti umbri il grano e il farro compaiono uno accanto all'altro; il secondo, di qualità inferiore, è meno costoso e più frequente. Così, documenti dell'Archivio di S. Pietro di Perugia attestano che i prodotti consegnati all'abbazia dai contadini comprendono sempre più farro che frumento» (Desplanques, 2006, pp. 781-782).

allora erano stati copiati su materiale deperibile (tela, pelli, foglie, legno), le Tavole offrono uno dei più preziosi scorci sul mondo italico preromano (cfr. Prosdocimi, 1984).



Fig. 2 – Il territorio di Monteleone di Spoleto nella carta di Jodocus Hondius il giovane, *Umbria Perugina* (1626).

Non sappiamo se Desplanques con il termine farro si riferisse soltanto a una o a entrambe le specie (*T. spelta* e *T. dicoccum*). Al riguardo è da rilevare che già nel trattato *La Divina Villa*, scritto dal nobile perugino Corniolo della Cornia probabilmente nella prima metà del Quattrocento, si fa riferimento alla coltivazione e all'uso sia della «spelda» che del «farro», denominazioni con cui egli evidentemente identifica due frumenti ai quali attribuisce caratteristiche e usi differenti, tanto per l'alimentazione umana quanto per

quella del bestiame (Bonelli Conenna, a cura di, 1982, pp. 86 e 102).

Le più antiche testimonianze storiche sulla coltivazione del farro a Monteleone di Spoleto risalgono alla seconda metà del Trecento (Papa, 1999a, p. 9). La fonte locale più antica a cui si può fare riferimento è infatti lo Statuto del Comune di Monteleone di Spoleto, dove è conservata una trascrizione cinquecentesca di un testo della seconda metà del XIV secolo ove nel libro relativo ai *danni dati* alle colture, sia dagli animali che dall'uomo, si menzionano, oltre al grano, farro e spelta. Il danno arrecato è commisurato al minore o maggiore pregio della coltura danneggiata: il valore delle coltivazioni di orzo, spelta e farro risulta di gran lunga inferiore a quello del frumento.





Foto 4 e 5 – Il rituale del «Farro di S. Nicola», incentrato sulla distribuzione di una minestra di farro alla popolazione, è gestito dal parroco del paese che sovrintende alla preparazione della minestra (cotta in un grande caldaio sul focolare) e alla benedizione e distribuzione della stessa con l'aiuto di alcune donne. Il tutto avviene nella canonica della chiesa parrocchiale di S. Nicola. Il farro viene distribuito a mezzogiorno con sugo di magro agli abitanti di Monteleone; i bambini, destinatari privilegiati del rituale, vengono serviti per primi e sono gli unici a consumare il farro nella canonica.

Fonte: CEDRAV.

Nel primo Ottocento la coltura del farro era ancora diffusamente praticata. L'abbondanza dei raccolti viene confermata da due documenti con-

servati nell'Archivio Comunale, in cui vengono elencate le vettovaglie e le biade inviate a Spoleto in occasione del passaggio della truppa napoletana nel 1813 (Papa, 1999a, p. 12).

I materiali documentari conservati lasciano tuttavia ancora senza risposta molte domande, relative alle trasformazioni riguardanti l'ampiezza delle superfici coltivate a farro e spelta e il rapporto tra queste e altre coltivazioni, così come il loro uso, le forme della commercializzazione e l'ampiezza della loro diffusione. Comunque è possibile desumere che, nelle epoche a cui tali documenti si riferiscono, il farro era considerato un cereale di valore inferiore al frumento, ma il suo uso era ben radicato nell'economia e nella pratica agricola del luogo: si trattava di un alimento largamente disponibile e costituente una parte importante dell'alimentazione quotidiana, come confermato anche dagli appellativi di «mangiafarre» o «farrari de San Nicola» attribuiti ai monteleonesi dagli abitanti dei comuni vicini. Il secondo appellativo, in particolare, si riferisce al noto rituale del «Farro di S. Nicola» che si svolge da tempo immemorabile il 5 dicembre di ogni anno, vigilia della ricorrenza del santo, patrono del paese¹⁹.

¹⁹ Tale rituale vuole ricordare il miracolo attribuito dalla tradizione a S. Nicola che, passando per Monteleone, impressionato dall'indigenza dei suoi abitanti avrebbe consegnato il farro per sfamare i poveri (cfr. Papa, 1990; 1999a).

A tale rituale in tempi recenti si sono aggiunte due manifestazioni periodiche, anch'esse incentrate sul farro benché di natura e significato completamente differenti: la «Sagra delli strascinati e del farro» in agosto e la rassegna denominata «Carro, Ferro, Farro» in dicembre²⁰.

3.3. *Il genotipo*

Nel 1998 sono stati diffusi i risultati del progetto «Caratterizzazione molecolare di antiche varietà locali di lenticchia e farro» finanziato dalla C.C.I.A.A. di Perugia e avviato nel 1996 ai fini della conservazione del patrimonio genetico locale e della valorizzazione delle colture tipiche locali (Barcaccia, 2000).

Scopo di tale lavoro è stato, tra l'altro, quello di distinguere le varietà locali di farro attualmente coltivate nella zona di Monteleone di Spoleto al fine di evitare le frodi commerciali e garantire i consumatori.

Nel corso del 1997 sono state collezionate tredici popolazioni di farro, costituite da undici varietà di *T. dicoccum* e da due varietà di *T. spelta*, prelevando campioni presso le aziende agricole

²⁰ Sulla questione della nota biga di foggia greco-italica ritrovata nelle campagne monteleonesi ai primi del secolo XX e oggi conservata al Metropolitan Museum di New York si veda Coccia, 2010.

maggiori e che riproducono il seme in azienda. In particolare, da Monteleone di Spoleto provenivano cinque accessioni di *T. dicoccum*.

Alla fine dell'estate 1997 dalle accessioni collezionate è stato prelevato il DNA che è stato caratterizzato mediante l'utilizzo di marcatori RAPD (*Random Amplified Polymorphism DNA*) e AFLP (*Amplified Fragment Length Polymorphism*). L'analisi molecolare ha distinto nettamente le popolazioni di *T. dicoccum* da quelle di *T. spelta*. Le prime sono state quindi riunite in tre sottogruppi e, in particolare, quattro popolazioni su cinque, provenienti da Monteleone di Spoleto, hanno costituito un unico *cluster* con un indice di similarità genetica media del 97%.

Ulteriori analisi sono state effettuate con marcatori AFLP su una collezione di 61 accessioni di alcune varietà (locali e migliorate) di specie appartenenti al genere *Triticum* (*dicoccoides*, *durum*, *aestivum*, *dicoccum*) (Porfiri, 2003). Tutte le ricerche condotte hanno evidenziato la netta differenza tra le 4 accessioni di farro di Monteleone, costituenti gruppo a sé, e il resto della collezione.

Nel 2001, nell'ambito del progetto «Valorizzazione del farro dell'Italia Centrale» finanziato dall'ARUSIA, è stata effettuata anche una caratterizzazione morfologica, fisiologica e agronomica delle accessioni di farro rappresentative dei tre grandi gruppi presenti sul territorio italiano. Scopo specifico dello studio era quello di indivi-

duare l'esistenza, tra le popolazioni di farro della Valnerina, di caratteri comuni nell'ottica della stesura di un disciplinare mirato alla richiesta di un riconoscimento di qualità da parte comunitaria (Torricelli et al., 2002).

All'inizio del 2001 sono state collezionate otto accessioni provenienti dalla Valnerina, in particolare dai comuni di Monteleone di Spoleto, Cascia e Norcia; sempre nello stesso periodo sono state reperite altre quattro accessioni di farro, tre appartenenti al gruppo «Italia Meridionale» e una al gruppo «Garfagnana», utilizzate come controlli. Nell'aprile 2001 sono state predisposte due prove distinte, una a semina fitta per le valutazioni agronomiche e una a piante distanziate per le analisi morfo-fisiologiche sulle singole piante. Le prove sono state realizzate in due campi sperimentali messi a disposizione dall'azienda Cicchetti situata in località Ruscio di Monteleone di Spoleto. I risultati delle indagini hanno evidenziato che, delle otto accessioni della Valnerina, una (Montebufo di Preci) è da considerare un miscuglio di piante ad *habitus* primaverile e invernale, mentre un'altra (Nempe di Monteleone di Spoleto), pur appartenendo al tipo «Italia Centrale» ha subito nel corso degli anni un processo di selezione operato dal coltivatore, tradottosi in un miglioramento della qualità relativamente alle spighe (uniformemente bianche). Infine, per quanto riguarda le altre accessioni, lo

studio ha evidenziato che le restanti varietà locali rispondono al tipo «Italia Centrale» (Torricelli et al., 2002).



Foto 6 – Il Farro di Monteleone DOP.

Fonte: CEDRAV.

Inoltre, uno studio condotto sui caratteri morfo-agronomici di una collezione di 61 accessioni di alcune varietà (locali e migliorate) di specie appartenenti al genere *Triticum* (*T. dicoccoides*, *T. durum*, *T. aestivum*, *T. dicoccum*) ha confermato la decisa similarità fra le quattro accessioni provenienti da Monteleone. Infatti è risultato con chiarezza che queste danno vita a un sottogruppo ben distinto dal resto della collezione e dagli altri

farri considerati: Garfagnana, farro molisano e le varietà migliorate da incrocio con frumento duro Davide, Padre Pio, Mosè (Porfiri, 2003).

Infine è stato condotto un esperimento di caratterizzazione morfologica delle progenie derivanti da 106 genotipi di *T. dicoccum* estratti a caso da una popolazione coltivata a Monteleone di Spoleto presso l'azienda Cicchetti di Ruscio. I risultati ottenuti, ad eccezione dei caratteri colorazione del culmo e altezza della pianta, confermano che le popolazioni di *T. dicoccum* come quella coltivata a Monteleone di Spoleto costituiscono un insieme di famiglie omozigoti per caratteri diversi. Con il variare delle condizioni ambientali si ha un cambiamento della frequenza con cui le linee pure sono presenti all'interno della popolazione (Torricelli, 2005). È proprio grazie a questo tipo di struttura genetica che il farro di Monteleone di Spoleto si è affermato, assumendo le caratteristiche che lo contraddistinguono.

4. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'analisi delle specificità morfo-fisiologiche e molecolari delle accessioni di varietà locali di farro medio coltivate in Valnerina e nel resto d'Italia ha permesso di delineare un quadro significativamente valido delle relazioni genetiche entro la specie e tra le accessioni valutate. I dati ottenuti confermano l'appartenenza dei farri della Valnerina al gruppo «Italia Centrale» (Porfiri, Papa, Veronesi, 1999).

In definitiva, gli studi hanno accertato che in Valnerina esistono popolazioni con caratteristiche genetiche ascrivibili con certezza a una varietà locale ben identificabile e fortemente legata alla zona di riferimento.

Tali risultati, sommati alle conoscenze sulla tradizione culturale del farro tramandatesi in Valnerina sin dall'antichità, hanno contribuito alla realizzazione del disciplinare di produzione finalizzato alla richiesta della Denominazione di Origine Protetta (DOP) del farro di Monteleone di Spoleto.

I risultati ottenuti avvalorano l'ipotesi che tale varietà locale di farro sia frutto di un processo selettivo operato congiuntamente dall'ambiente e dall'uomo per effetto di una lunghissima e quanto mai radicata tradizione culturale, connessa al tipo locale, che ha consentito il mantenimento della coltivazione nei secoli. È pertanto possibile

distinguere il farro di Monteleone da tutti gli altri tipi di farro introdotti nell'ambito comunale o in ambienti regionali limitrofi.

Si può in definitiva concludere che il farro di Monteleone di Spoleto è una delle più importanti varietà di *T. dicoccum* del nostro Paese.

Tab. 1 – Prodotti DOP, IGP e STG nei Paesi dell'UE
(al 6.09.2011).

	DOP	IGP	STG	Totale
Austria	8	6	-	14
Belgio	3	5	5	13
Bulgaria	-	-	-	-
Cipro	-	1	-	1
Danimarca	-	3	-	3
Estonia	-	-	-	-
Finlandia	4	1	3	8
Francia	82	105	-	187
Germania	29	48	-	77
Grecia	68	24	-	92
Irlanda	1	3	-	4
Italia	143	86	2	231
Lettonia	-	-	-	-
Lituania	-	-	1	1
Lussemburgo	2	2	-	4
Malta	-	-	-	-
Paesi Bassi	5	3	1	9
Polonia	6	15	8	29
Portogallo	58	58	-	116
Regno Unito	16	20	2	38
Rep. Ceca	7	22	5	34
Romania	-	1	-	1
Slovacchia	-	7	7	14
Slovenia	7	10	3	20
Spagna	104	80	3	187
Svezia	1	3	3	7
Ungheria	7	5	1	13
<i>Totale</i>	<i>551</i>	<i>508</i>	<i>44</i>	<i>1.103</i>

Fonte: elaborazione su dati tratti da

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

ALLEGATO

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta del «Farro di Monteleone di Spoleto»

Art. 1

Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta «Farro di Monteleone di Spoleto» è riservata alla granella prodotta dalla varietà locale della specie *Triticum dicoccum* (Schübler) e che risponda ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

Il «Farro di Monteleone di Spoleto» è un ecotipo locale della specie *Triticum dicoccum* ($2n=4x=28$), tipico della zona delimitata all'art. 3, e che ha assunto, grazie all'adattamento nel tempo al clima ed ai terreni dell'area delimitata, le singole caratteristiche morfo-fisiologiche che lo distinguono dal farro ottenuto in altre zone geografiche:

- *habitus* primaverile
- altezza della pianta inferiore a 120 centimetri;
- grado di accestimento medio;
- portamento semieretto a fine accestimento;
- piante con culmi e foglie sottili con glaucescenza variabile da debole a media;
 - spiga di piccole dimensioni, tendenzialmente piatta e aristata a maturazione di colore bianco sporco;
 - glumelle strettamente aderenti alla cariosside;
 - cariosside con abbondante peluria apicale, pronunciata gibbosità, a frattura vitrea;
 - colore marrone chiaro ambrato, caratteristica che conferisce un particolare carattere di differenziazione, riscontrabile in tutti i prodotti anche dopo la molitura.

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.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della DOP «Farro di Monteleone di Spoleto» ricade 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 amministrativo dei comuni di Monteleone di Spoleto e Poggiodomo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cascia, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino. La linea di delimitazione dell'areale inizia, in senso antiorario, da sud e segue il confine tra la Provincia di Perugia e la Provincia di Rieti, fino alla località Fonte Ruzzo. La linea risale quindi verso nord seguendo la strada doganale che collega Fonte Ruzzo alla località Fonte del Sorcio, successivamente prosegue sulla strada che si dirige verso la loca-

lità Onelli, all'interno del Comune di Cascia, fino alla località Chiesa di San Sisto. Prosegue poi sulla strada che si dirige a Cascia. Da Cascia procede per la strada in direzione ovest verso Roccaporena passando per località Capanne di Roccaporena, fino ad intersecare il confine amministrativo tra il Comune di Cascia e il comune di Poggiodomo. Risale quindi verso nord lungo il confine amministrativo del Comune di Poggiodomo, fino alla località Casali del Lago. Da Casali del Lago la linea segue la strada verso sud fino a località Forcella e di seguito località San Pietro, fino a giungere alla località Forchetta di Vallo. Da Forchetta di Vallo la linea segue la strada che passa per località Casale Montecastello e Casale Forcella, fino all'innesto con la strada provinciale n. 471 all'interno del territorio comunale di Sant'Anatolia di Narco. Il confine dell'areale procede lungo il corso della strada provinciale n. 471 in direzione sud e passando per località Caso fino a località Gavelli. Da località Gavelli la linea passa lungo la strada che si dirige verso località Romitorio di Sant'Antonio e successivamente, entrando nel Comune di Scheggino, fino a località Pozzo Massarini. Da località Pozzo Massarini prosegue fino a località Immagine, poi continua in direzione sud-ovest lungo il confine amministrativo della Provincia di Perugia con la provincia di Terni. La delimitazione segue fino al confine con la Provincia di Rieti (punto di fine e partenza).

Art. 4

Prova dell'origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali, dei coltivatori/produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche

o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

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.

te 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.

Le operazioni di coltivazione e lavorazione devono avvenire nel territorio indicato all'articolo 3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Le particolari caratteristiche fisiche ed organolettiche del «Farro di Monteleone di Spoleto» e soprattutto la tipica cariosside dal colore ambrato e dalla consistenza vitrea alla frattura sono da imputare alla combinazione delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione ed in particolare ai terreni calcarei sassosi posizionati sopra ai 700 m slm che impediscono il ristagno dell'acqua nelle stagioni umide. Le sperimentazioni e gli studi scientifici realizzati dimostrano che l'utilizzazione della semente del Farro di Monteleone di Spoleto in altre zone della Valnerina dà un prodotto che col passare degli anni perde le caratteristiche specifiche diventando bianconato, a testimonianza del fatto che c'è stata una forte ecotipizzazione connessa alla zona di produzione individuata all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione, causata anche da un forte isolamento geografico, tanto da costituire uno specifico ecotipo locale. Dalle analisi sperimentali ufficiali, ne è derivata la descrizione botanica della cariosside: la descrizione morfologica prevede dimensioni medio-piccole, frattura vitrea e di colore marrone chiaro ambrato, distinguendosi dagli altri tipi di farro. È una pianta ad *habitus* primaverile, adatta alla semina di fine inverno nelle zone montane, questo spiega il forte legame geografico ed antropologico con l'ambiente della zona delimitata all'art. 3. La conformazione dell'altopiano è origine delle particolari caratteristiche climatiche del territorio con lunghi inverni molto rigidi con frequenti gelate che si protraggono fino a maggio e pochissime settimane estive con elevate temperature diurne; condizioni climatiche alle quali resiste fruttuosamente l'ecotipo «Farro di Monteleone di Spoleto» adattatosi nel corso del tempo. Il terreno è di tipo alluvionale carsico, mediamente dotato di sostanza organica, con elevata dotazione di fosforo e bassa disponibilità di potassio. Tali caratteristiche e condizioni hanno determinato l'individuazione della perimetrazione sopra esposta per garan-

tire le caratteristiche organolettiche del prodotto. A Monteleone di Spoleto, nella «tomba della biga» (tomba etrusca risalente al VI sec. a.C.), sono stati rinvenuti reperti di cereali, tra cui anche cariossidi di farro appartenenti molto probabilmente proprio alla specie che tradizionalmente viene coltivata oggi a Monteleone di Spoleto, ovvero *Triticum dicoccum*, a testimonianza della sua larga diffusione e utilizzo tra le colture cerealicole di quel tempo. Nell'area in questione, la ricerca d'archivio ha consentito di recuperare e conservare prove documentali attestanti che fin dal XVI secolo la coltivazione del farro era largamente praticata, poi il suo uso si è protratto nelle consuetudini agrarie della zona nei secoli successivi fino ai nostri giorni. Un dato certo e inconfutabile conferma che nel passato la principale zona di coltivazione del farro era Monteleone e ne danno testimonianza persino i residenti nelle zone limitrofe a quella delimitata all'art. 3 sostenendo: «*lo coltivano là perché fin dagli antichi romani...questo farro di Monteleone... qui nella zona c'è sempre stato*». Gli usi tradizionali della granella di farro inquadrano meglio la dimensione storica del farro rispetto al suo ambiente. Le tecniche di preparazione dei terreni, la scelta dei tempi giusti della semina e della raccolta la cura con cui viene lavorato ed immesso al commercio nelle varie tipologie e soprattutto le numerose ricette culinarie locali che i produttori della zona hanno saputo mantenere e tramandare nell'arco degli anni aggiungono quel valore umano che più di ogni altro fattore rende tipica la denominazione di origine di un prodotto.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Art. 8

Etichettatura

Il «Farro di Monteleone di Spoleto» viene immesso al consumo in sacchetti di plastica garantiti per l'inalterabilità delle caratteristiche organolettiche e di salubrità del prodotto, del peso di $\frac{1}{2}$ kg e di 1 kg e in sacchi di carta o di nylon del peso di 25 kg. Il prodotto confezionato in sacchetti di plastica viene commercializzato con la tecnica del sottovuoto, utilizzata per tutte le tipologie di prodotto, ovvero per farro integrale, semiperlato, spezzato e semolino. Le confezioni del «Farro di Monteleone di Spoleto» DOP devono rispettare tutte le norme di legge in materia di etichettatura ed in particolare dovranno essere adeguatamente sigillate. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale da garantire una adeguata protezione. Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti atossici e conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento, così come carte o stampe ivi inserite e a contatto con il prodotto. La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- Nome e cognome o ragione sociale, indirizzo o sede del confezionatore;
- Data di confezionamento;
- Peso netto all'origine (comunque soggetto a calo naturale);
- L'acronimo DOP;
- La tipologia di farro confezionata secondo quanto descritto all'articolo 2 del presente disciplinare di produzione;
- La dicitura «Prodotto di montagna».

a) Il logo è composto da un rettangolo contenente una cornice-linea, con rapporto base/altezza = 1,15. Nella parte destra, compare la sagoma di profilo di un leone rampante con 2 spighe di farro sulla zampa anteriore destra. In basso vi è un campo, con in evidenza sei spighe di farro. Di fronte

al leone in alto a sinistra è scritto «Farro di Monteleone di Spoleto» DOP.

b) La base minima ammessa è di 2,5 cm;

c) La dicitura «Farro di Monteleone di Spoleto» DOP è ammessa sia in colore nero, sia in pantone 1805 (Rosso Bordeaux);

d) Tipo di caratteri: Times SC;

e) Specifiche dei colori: pantone 131 (Bronzo), pantone 1805 (Rosso Bordeaux), Nero, sfondo Bianco.

Nel caso dell'utilizzazione del logo per l'etichettatura, si fa obbligo di rispettare rigorosamente le proporzioni dei caratteri, secondo la rappresentazione grafica di seguito riportata. È comunque ammesso l'uso del logo in scala di grigi o monocromatico.



Art. 9

Prodotti Trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il «Farro di Monteleone di Spoleto» DOP anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario. Il

menzionato riferimento alla denominazione dovrà riportare la seguente frase: «prodotto realizzato con Farro di Monteleone di Spoleto». Le sopramenzionate disposizioni sono subordinate a condizione che: la Denominazione di Origine Protetta certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della specie *Triticum dicoccum* (Schübler); il suddetto riferimento sia fatto in modo tale che non possa sussistere dubbio per il consumatore circa il fatto che la protezione DOP concerne esclusivamente l'ingrediente e non il prodotto elaborato o trasformato.

BIBLIOGRAFIA

ANGELINI M., *Sulla libera circolazione delle varietà tradizionali tra contadini*, comunicazione alla Conferenza Internazionale «Measures to protect and promote farmers' rights (art. 9 I-TPGRFA). From local to international experience», Firenze, Istituto Agronomico per l'Oltremare, 25-27 ottobre 2004, in http://www.caprificio.it/scritti/scritti_massimo/2004_sulla_libera_circolazione.pdf

BARCACCIA G. et al., *Caratterizzazione molecolare di antiche varietà locali di lenticchia e farro*, in AGABBIO M. (a cura di), «Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione», Atti del IV Convegno Nazionale (Alghero 8-11 settembre 1998), vol. III, Sassari, Delfino, 2000, pp. 841-846.

BERARD L., MARCHENAY Ph., *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*, Paris, CNRS éditions, 2004.

BERARD L., DELFOSSE C., MARCHENAY Ph., *Les 'produits de terroir' : de la recherche à l'expertise*, « Ethnologie Française », 34, 2004, 4, pp. 591-600.

BONELLI CONENNA L. (a cura di), *La Divina Villa di Corniolo della Cornia. Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, Siena, Accademia dei Fisiocratici, 1982.

BRACONI P., *Fornacalia, Sementivae e la semina primaverile del farro*, in «Le perle e il filo. A Mario Torelli per i suoi settanta anni», Venosa, Ed. Osanna, 2007, pp. 33-48.

BRUSH S.B., *In situ conservation of landraces in centers of crop diversity*, «Crop Science», 35, 1995, pp. 346-354.

BRUSH S.B. (ed. by), *Genes in the field. On-farm conservation of crop diversity*, Ottawa, IDRC/IPGRI/ Lewis Publishers, 2000.

BRUSH S.B., *The issues of in situ conservation of crop genetic resources*, in BRUSH S.B. (ed. by), «Genes in the field» cit., pp. 3-26.

CAPINERI C., CRESTI M., *Verso un'agricoltura di qualità: il ritorno alla terra e al territorio. Riflessioni sulla Toscana*, «Rivista Geografica Italiana», III, 2004, pp. 673-688.

CASTAGNA R. et al., *Genotipi di farro a confronto*, «L'Informatore Agrario», 1995, n. 38, pp. 55-59.

- CHIORRI M., DE FILIPPIS R., *Aspetti tecnico-economici della coltivazione biologica del farro*, «L'Informatore Agrario», 1999, n. 44, pp. 27-29.
- COCCIA M., *Ferro, Farro, Carro: Monteleone di Spoleto tra possibilità di sviluppo e difesa della propria identità*, in PERSI P. (a cura di), «Territori Emotivi Geografie Emozionali», Atti del V Convegno Internazionale sui Beni Culturali Territoriali (Fano, 4-6 settembre 2009), Urbino, Università degli Studi, 2010, pp. 335-345.
- D'ANTUONO L.F., *Il farro: areali di coltivazione, caratteristiche agronomiche, utilizzazione e prospettive colturali*, «L'Informatore Agrario», 1989, n. 24, pp. 49-57.
- D'ANTUONO L.F., *Le popolazioni di farro (Triticum dicoccum Schübler) dell'Alta Valnerina*, «Quaderni del CEDRAV», Cerreto di Spoleto, 1 (1999), pp. 43-57.
- D'ANTUONO L.F., LUCIDI A., *L'ambiente agricolo dell'Alta Valnerina*, «Monti e Boschi», XL (1989), n. 6, pp. 17-25.
- DESPLANQUES H., *Campagne ombre*, a cura di MELLI A., Perugia, Quattroemme, 2006.

FALCINELLI M., *Il miglioramento genetico delle colture tipiche locali*, «L'Informatore Agrario», 1997, n. 47, pp. 73-75.

FALCINELLI M. (coord.), *La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione*, Pantalla (Todi), Edizioni 3A-PTA, 2005.

FALCINELLI M. (a cura di), *Monteleone di Spoleto e il farro*, Università degli Studi di Perugia, Regione Umbria, Comune di Monteleone di Spoleto, s.d. [2006].

FATICENTI F., *Conservazione e valorizzazione della biodiversità. Colture locali nel paesaggio agrario umbro*, «L'Universo», LXXIX (1999), 6, pp. 756-770.

FATICENTI F., *Ambiente, agricoltura e paesaggio nell'Umbria appenninica*, Napoli, ESI, 2001.

FATICENTI Fr., *Le risorse genetiche agrarie dell'Umbria*, Tesi di Dottorato in «Biologia vegetale e biotecnologie agroambientali», XVIII Ciclo, Perugia, Università degli Studi, 2005.

HALEWOOD M. et al., *Farmers, landraces and property rights: challenges to allocating sui generis intellectual property rights to communities over their varieties*, in BIBER-KLEMM S., COTTIER T.

(eds.), «Rights to Plant Genetic Resources and Traditional Knowledge. Basic Issues and Perspectives», World Trade Institute, Switzerland, 2006, pp. 173-202.

HAMMER K., *Vorarbeiten zur monographischen Darstellung von Wildpflanzensortimenten: Aegi-lops L.*, «Genetic Resources and Crop Evolution», 28 (1980), 1, pp. 33-180.

HARLAN J.R., ZOHARY D., *Distribution of wild wheats and barley*, «Science», 153, 2 September 1966, pp. 1074-1080.

HARLAN J.R., *Crops & Man*, 2nd Edition, American Society of Agronomy, Crop Science Society of America, Madison, 1992.

HEUN M. et al., *Site of einkorn wheat domestication identified by DNA fingerprinting*, «Science», 278, 14 November 1997, pp. 1312-1314.

HILLMAN G.C., *The plants remains from Tell Abu Hureya: a preliminary report*, «Proceedings of the Prehistoric Society», 41 (1975), pp. 70-73.

INEA, *Monografie di famiglie agricole. Mezzadri e piccoli proprietari coltivatori dell'Umbria*, vol. V, Treves, Milano-Roma, 1933.

LAGHETTI G. et al., *Il farro, un'alternativa per la cerealicoltura lucana*, «L'Informatore Agrario», 1997, n. 40, pp. 105-108.

Manuale di corretta prassi per la produzione integrata del farro, Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria-Regione Umbria, s.d. (2000).

MELELLI A. et al. (a cura di), *La conservazione delle risorse genetiche agrarie: saperi, tecniche, usi e conflitti sociali*, Atti delle Giornate di Studio (Perugia, 16-18 settembre 1997), Perugia, Università degli Studi, 1997.

MELELLI A., FATICHENTI F., *Qualità e multifunzionalità dell'agricoltura in Umbria: elementi per un bilancio*, «Rivista Geografica Italiana», 117 (2010), pp. 127-156.

NEGRI V., FALCINELLI M., VERONESI F., *Problemi di erosione genetica in Umbria e attività dell'Istituto di Miglioramento Genetico Vegetale per la salvaguardia della diversità biologica vegetale*, in FARNESI R. M. et al. (a cura di), «La conservazione della biodiversità in Umbria: situazione attuale e prospettiva», Atti del Convegno (Perugia, 28-30 maggio 1996), suppl. agli «Annali della Facoltà di Agraria», Perugia, Università degli Studi, L (1996), pp. 297-313.

PAPA C., *Un segno dell'identità: il farro in Valnerina*, «L'Uomo. Società Tradizione Sviluppo», Roma, vol. III, 1990, 1, pp. 9-29.

PAPA C., *The "farre de Montelione": landrace and representation*, in PADULOSI S., HAMMER K., HELLER J. (eds.), «Hulled Wheats», Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats (Castelvecchio Pascoli, 21-22 July 1995), IPGRI-IPK, 1996, pp. 154-171.

PAPA C., *Il farro a Monteleone di Spoleto: pratiche agrarie, consuetudini giuridiche e ritualità*, «Quaderni del CEDRAV», Cerreto di Spoleto, 1 (1999a), pp. 9-26.

PAPA C., *Antropologia dell'impresa*, Milano, Guerini, 1999.

PERRINO P. et al., *Valutazione e selezione di farro in ambienti marginali dell'Appennino molisano*, «L'Informatore Agrario», 1991, n. 42, pp. 57-62.

PERRINO P. et al., *Ecogeographical distribution of hulled wheat species*, in PADULOSI S., HAMMER K., HELLER J. (eds.), «Hulled Wheats», Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats (Castelvecchio Pascoli, 21-22 July 1995), IPGRI-IPK, 1996, pp. 100-118.

PORFIRI O., *Evoluzione varietale e conservazione della biodiversità nel genere Triticum*, Tesi di Dottorato in «Produttività delle Piante Coltivate», XV Ciclo, Perugia, Università degli Studi, 2003.

PORFIRI O., *Le varietà locali delle piante coltivate: un patrimonio genetico, culturale e storico da recuperare, salvaguardare e valorizzare*, in GALLO G., PORFIRI O. (a cura di), «I frumenti siciliani. Patrimonio da mantenere e valorizzare», Catania, Maimone, 2004, pp. 17-68.

PORFIRI O., FALCINELLI M., *Aspetti normativi: quadro di riferimento internazionale, nazionale e regionale*, in FALCINELLI M. (coord.), «La biodiversità vegetale in Umbria» cit., pp. 19-22.

PORFIRI O., PAPA R., VERONESI F., *Il farro nel rilancio delle aree marginali umbro-marchigiane*, «Quaderni del CEDRAV», Cerreto di Spoleto, 1 (1999), pp. 58-67.

PROSDOCIMI A.L., *Le Tavole Iguvine*, I, Firenze, Olshki, 1984.

PROSDOCIMI A.L., *Questura italica e questura romana. I coestur farariur 'questori del farro' di Mevania e gli homonus duir puri far eiscurent 'i due uomini che faranno la questua del farro' di Gubbio*, «Atti dell'Istituto Veneto di Scienze, Lettere e

Arti» 113, 1983-84, pp. 169-190

REGIONE UMBRIA, *Programma di sviluppo rurale per l'Umbria 2007-2013* (Reg. CE n. 1698/2005, art. 15), Perugia, 2006.

RONCALLI F., *Sulla cultura del farro nell'Italia antica*, «Quaderni del CEDRAV», Cerreto di Spoleto, 1 (1999), pp. 27-42.

SALAMINI F. et al., *Genetic and geography of wild cereal domestication in the Near East*, «Nature Reviews. Genetics», vol. 3 (2002), 6, pp. 429-441.

TALLARICO R., *Il farro: coltura alternativa per il recupero delle aree marginali*, «L'Informatore Agrario», 1990, n. 12, pp. 107-110.

TORRICELLI R., *La struttura genetica delle popolazioni di farro (T. dicoccum): caratterizzazione morfologica del farro di Monteleone di Spoleto*, in FALCINELLI M. (a cura di), «Monteleone di Spoleto e il farro», Perugia, Regione Umbria, 2005.

TORRICELLI R. et al., *L'età del farro*, «Umbria Agricoltura», Regione Umbria, maggio 2002, pp. 21-26.

VAVILOV N.I., *Origin and Geography of Cultivated Plants* (ed. by DOROFEEV V.F.), Cambridge,

Cambridge University Press, 1992.

VERONESI F., NEGRI V., *The Role of the New Technologies for Biodiversity Conservation in Central Italy*, Proceedings of the International Colloquium «Quality Agriculture: Historical Heritage and Environmental Resources for the Integrated Development of Territories» (BRIANT CH.R., GRILLOTTI DI GIACOMO M.G. eds.), Genova, Brigati, 2007, pp. 679-684.

VERONESI F., PORFIRI O., NEGRI V., *Conservazione delle risorse genetiche agrarie nell'ambito della valorizzazione dell'agricoltura italiana*, in ARZENI A., ESPOSTI R., SOTTE F. (a cura di), «Agricoltura e Natura», Milano, Franco Angeli, 2001, pp. 37-45.

ZIMMERER K. (ed.), *Globalization and the New Geographies of Environmental Conservation*, Chicago, University of Chicago Press, 2009.

Biodiversity and culture in the certification of food products.

Studies and researches for the
Farro of Valnerina PDO

For rural areas characterized by delayed development, the promotion of local products is one of the most significant opportunities for economic growth, ensuring respect for territorial vocations and recovering local cultural and environmental values. About ten years ago, the Author of this book published the main results of research regarding the conservation and enhancement of biodiversity in Umbrian agriculture and the opportunities offered by a renewed interest that producers and consumers had recently begun to show for certain old local varieties of cultivated species (landraces): the Lentil of Castelluccio di Norcia, Farro of Valnerina and Fagiolina of Lake Trasimeno. These studies were part of a rich body of inter-disciplinary research which included the contribution of geographers, ethnologists and geneticists in the agricultural field. On the whole, the research method was carried out in accordance with the principles proposed by the ethno-biologist Stephen B. Brush and the geographer Karl Zimmerer, intent on evaluating the role of the conservation of agrobiodiversity in complex agricultural landscapes characterized by local food and produc-

tion systems. The results of the research carried out in Umbria helped to define the typical characteristics of the above-mentioned landraces, culminating in important EU awards, including the Protected Designation of Origin (PDO) which was recently awarded to the Farro of Valnerina (the first PDO spelt in Europe). In fact, in classifying agricultural and food production for the purposes of certification, three main factors (genotype, environment and tradition) contribute to the definition of its specific nature, as illustrated in this book by the case of the Farro of Valnerina, which has been revisited and updated, giving particular importance to the interaction between biodiversity and culture in the identification and definition of its identity.

舞



ISBN 978-88-906421-0-4