

Ecco alcuni dettagli tecnici sul farro di Monteleone di Spoleto ¹

Il farro di Monteleone di Spoleto (*Triticum dicoccum* - $2n=4x=28$), appartiene alla forma tetraploide e deriva dall'incrocio tra due specie ancestrali diploidi, seguito da raddoppiamento del numero cromosomico dell'ibrido.

Il farro di Monteleone di Spoleto è contraddistinto da un *habitus* vegetativo primaverile, dalla taglia media, da spighe piccole in prevalenza di colore bianco e con frequente presenza di spighe rosse. Le spighe presentano ariste medio-corte, le cariossidi sono medie e medio-grandi a frattura prevalentemente vitrea.

I risultati delle ricerche condotte presso il Dipartimento di Biologia Applicata dell'Università degli Studi di Perugia, hanno permesso di accertare che la costituzione di questa varietà locale è dovuta ad un processo selettivo localizzato, operato congiuntamente dall'uomo e dall'ambiente per mezzo dell'ininterrotta coltivazione nell'area di adattamento. Gli studi condotti attraverso marcatori morfologici e molecolari hanno contribuito ad appurare l'identità genetica di questa popolazione e alla realizzazione del Disciplinare di produzione, per l'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) del farro di Monteleone di Spoleto.

Acqua	12%
Protidi grezzi (sostanze azotate)	14%
Fibre grezze (cellulosa)	2%
Ceneri (sali minerali)	2%
Estrattivi in azotati (amidi)	68%

Alcuni valori tecnici medi del farro di Monteleone di Spoleto.

I nostri antenati e gli antenati dei nostri antenati hanno preservato con cura l'antico seme del farro senza permettere che questo venisse diffuso in altre aree, cosa che avrebbe favorito la perdita delle caratteristiche primordiali. Il Nostro farro nel tempo si è adattato a questa terra ed è stato "forgiato" dal clima dei nostri terreni che oggi sono delimitata dal regime "Farro D.O.P. di Monteleone di Spoleto". Le sue singolari caratteristiche morfo-fisiologiche che lo distinguono nella sua area di adattamento, appunto Monteleone di Spoleto, sono le seguenti:

- altezza della pianta circa 90-100 cm;
- *habitus* primaverile
- grado di accestimento medio;
- a fine accestimento portamento semi-eretto
- i culmi e le foglie della pianta sono sottili con glaucescenza variabile da debole a media;
- spiga di medio piccole dimensioni, piatta e aristata a maturazione

¹Nel testo vengono citati alcuni dati del database dell'Associazione Farro D.O.P. di Monteleone di Spoleto di cui facciamo parte

- spiga di colore prevalentemente bianco;
- glumelle molto vicine alla cariosside;
- cariosside con pronunciata gibbosità, abbondante peluria apicale, a frattura prevalentemente vitrea;
- colore ambrato, caratteristica che lo contraddistingue dai semi della stessa specie ma di zone differenti, riscontrabile in tutti i prodotti anche dopo la molitura;
- ottime caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Informazioni nutrizionali , valori medi per 100 g di prodotto.

Valore energetico [kcal]	257
Valore energetico [kJ]	1075
Proteine	17.3 g
Carboidrati	41.5 g
Grassi	2.4 g

Tabella riassuntiva dei valori nutrizionali del Farro D.O.P. di Monteleone di Spoleto, risultati delle prove di laboratorio dell'Università di Perugia su campione di farro dell'Azienda Agricola Dolci Giuseppina: