

Il farro alla conquista dell'Europa!

Breve rassegna stampa sulle ultime novità che riguardano il farro di Monteleone di Spoleto

Di seguito due articoli pubblicati sul primo cereale DOP d'Europa: il farro di Monteleone di Spoleto.----- 12 novembre 2009
la repubblica

Coldiretti, "Farro di Monteleone di Spoleto", primo farro DOP in Europa

(Teleborsa) - Roma, 12 nov - E' arrivata la tutela comunitaria per "Farro di Monteleone di Spoleto" a denominazione di origine protetta (Dop) che diventa quindi il primo farro protetto dalle imitazioni a livello Europeo. Lo rende noto la Coldiretti nel sottolineare che è stata infatti pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee C/217 del 12 novembre 2009 la domanda di riconoscimento e, se non verranno sollevate obiezioni entro i prossimi sei mesi, si procederà alla sua iscrizione nell'Albo delle denominazioni di origine dell'Unione Europea.

La zona di produzione della DOP "Farro di Monteleone di Spoleto" ricade - sottolinea la Coldiretti - nell'area montana 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, di altitudine maggiore o uguale a 700 metri sul livello del mare.

Il "Farro di Monteleone di Spoleto" - spiega la Coldiretti - viene immesso al consumo, nelle tipologie integrale, semiperlato spezzato e semolino di farro, in sacchetti di plastica garantiti per l'inalterabilità delle caratteristiche organolettiche e di salubrità del prodotto, del peso di mezzo chilo e di 1 chilo e in sacchi di carta o di nylon del peso di 25 Kg.

Il prodotto confezionato in sacchetti di plastica viene immesso al consumo con la tecnica del sottovuoto. Tutte le confezioni del "Farro di Monteleone di Spoleto" DOP dovranno essere sigillate, gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, atossici e conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento così come carte o stampe inserite e a contatto con il prodotto.

Il "Farro di Monteleone di Spoleto" che si trova in commercio è ottenuto per molitura del farro integrale, si presenta con calibro più fine dello spezzato ma non polveroso per la sua caratteristica vitrea, al palato si dissolve con una sensazione di pastosità, il colore è marrone molto chiaro.

Il logo è composto da un rettangolo nel quale compaiono in una parte la sagoma di profilo di un leone rampante con due spighe di farro sulla zampa e in un'altra sei spighe di farro.

La coltura del farro nell'area Appenninica ed in particolare di Monteleone di Spoleto è - precisa la Coldiretti - sicuramente molto antica. Se ne trova documentazione, infatti, negli scritti dei classici romani e poi, ancora, durante tutto il Medioevo e Rinascimento. Infatti secondo l'antico istituto del matrimonio, la donna si assoggettava alla manus nelle forme della coemptio e della confarreatio. Vale la pena soffermarci su quest'ultima, dove il farro giocava un ruolo simbolico importante: l'unione accettata si celebra mediante la confarreatio, ovvero una offerta votiva di una focaccia di farro, consumata dagli sposi, come simbolo della futura vita da trascorrere insieme. Una delle fonti locali più antiche - conclude la Coldiretti - è lo Statuto del Comune di Monteleone di Spoleto, si tratta di una trascrizione datata, tra il 1562 e il 1565, di un testo della seconda metà del XIV secolo che riporta un riferimento a due accessioni di farro: *Triticum dicoccum S.* (quella attualmente coltivata) e *Triticum spelta L.* allora coltivate nell'area.

----- 16 novembre 2009

Nuovo Giornale Online

Valnerina: "L'ITALIA TRA TIPICITÀ ED ECCELLENZE"

Farro DOP di Monteleone di Spoleto

Ambiente e Territorio - 16/11/2009 11:31

FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO, LIMONE INTERDONATO MESSINA IGP E PROSCIUTTO DI NORCIA IGP: LE NOVITÀ IN EUROPA

"L'Italia si conferma il Paese delle eccellenze, della tipicità e di territori che hanno saputo nel corso del tempo coniugare le condizioni pedoclimatiche delle zone di produzioni all'abilità dell'uomo, binomio che ha donato al nostro Paese prodotti unici e irripetibili altrove".

Con queste parole il Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Luca Zaia ha commentato le ultime novità dall'Europa in tema di prodotti di qualità. Sono di oggi infatti le notizie della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea della domanda di riconoscimento come DOP della denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto"; del Regolamento comunitario Reg CE 1081 della Commissione dell'11 novembre 2009 per l'iscrizione della denominazione Limone Interdonato Messina IGP nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette; del Regolamento CE 1082 della Commissione dell'11 novembre 2009 per l'approvazione di modifiche non secondarie del disciplinare della denominazione Prosciutto di Norcia IGP.

La caratteristica che rende unico il Farro di Monteleone di Spoleto è la cariosside di colore marrone ambrato che alla frattura si presenta vitrea e compatta con residui farinosi. La spiga piatta, corta, affusolata, con ariste non troppo lunghe e leggermente divaricate completa il quadro caratteristico di questo prodotto, che fin dal XVI secolo veniva largamente coltivato a Monteleone di Spoleto, in Umbria. L'area di coltivazione comprende i comuni di Monteleone di Spoleto e Poggiodomo e parte dei comuni di Cascia, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino, di altitudine maggiore o uguale a 700 m s.l.m.

La IGP Limone Interdonato Messina è riservata alla cultivar "Interdonato", ibrido naturale tra un clone di cedro e un clone di limone, ed è prodotta nel territorio Jonico-Messinese, in alcuni comuni della provincia di Messina. Le aziende del Consorzio del Limone Interdonato Messina sono 50 e producono 800mila chili all'anno, con un fatturato alla produzione annuo di 500mila euro e un fatturato al consumo di un miliardo e 200mila euro.

"Il nostro Prosciutto di Norcia - ha aggiunto Zaia - è un prodotto di eccellenza frutto di una tradizione secolare. Prestare la massima attenzione ai disciplinari di produzione significa difendere la storia agroalimentare del nostro Paese e garantire prodotti di qualità".

Le modifiche al disciplinare di questo prodotto riguardano la descrizione puntuale delle caratteristiche del suino pesante adulto, che costituisce la materia prima della IGP, e l'inserimento degli elementi inerenti la tracciabilità del prodotto. Tali precisazioni sono state introdotte per fornire dati certi e più precisi al consumatore sull'origine della materia prima utilizzata.

L'arte della conservazione delle carni suine nella zona del Nursino era già famosa al tempo dei Romani. L'ambiente naturale della zona è da ritenersi particolarmente favorevole al processo di maturazione e stagionatura di un prosciutto di qualità per le sue caratteristiche climatiche e per la natura dei terreni, caratterizzati da elevate dorsali montuose che impediscono l'afflusso di aria umida dal mare e dal prevalere di formazioni calcaree che consentono la dispersione delle acque piovane.