

Il farro fa carriera

Inviato da Isidoro Peroni - Associazione Farro di Monteleone

Come avrete letto sul sito della proruscio (fra parentesi www.proruscio.it è un ottimo modo per sapere quanto di interessante succede a Ruscio), la notizia riportata dalla stampa (La Repubblica del 12 novembre e Nuovo Giornale Online del 16 novembre), il nostro farro ha compiuto il penultimo passo sulla strada del primato europeo di qualità. Infatti sulla gazzetta ufficiale della Unione europea numero 271 del 12 novembre scorso è stato pubblicato nelle 23 lingue dell'Unione europea : bulgaro, spagnolo, ceco, danese, tedesco, estone, greco, inglese, francese, irlandese, italiano, lettone, lituano, ungherese, maltese, olandese, polacco, portoghese, rumeno, slovacco, sloveno, finlandese e svedese, il documento unico relativo alla protezione della denominazione d'origine del farro DOP di Monteleone di Spoleto. Mi sono emozionato, memore degli anni passati al liceo sui libri di greco, nel vedere il documento estratto dal disciplinare del nostro farro, disciplinare alla cui stesura ho lavorato, tradotto tra le altre nella lingua e con i caratteri del poeta Omero.

Voglio riportare solo una frase che descrive il logo:

Ο λοn;γlτυποn;ς
 αποn;τεlλεlται απl -να
 τεlτραγωνδιοn; στοn;
 οn;ποn;~οn; εlμφαν~ζοn;νται,
 στη μ~α πλεlυρ~η μοn;ρφ@
 (πλ&~για lψη) εlνlς
 λιοn;νταριοn;lποn;υn;
 αναρριχ~ται κρατlντας
 δlοn; στ~χυlα lλυlρας στοn;
 -να απl τα κ~τω ~κρα τοn;υn;
 και,, στην ~λλη πλεlυlρ~ξι στ~χυlα lλυlρας. che in italiano dice: "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 parte sei spighe di farro".

Ultima citazione , se mi si concede, tradotta da un testo inglese di cucina , da

"A cook,s Guide to Grains" di Jenni Muir Conran Octopus Lmt. 2002 London (ISBN 978 1 84091 506 8) :
 "Il farro (Triticum dicocum) è un altro affascinante vecchio grano la cui immagine è migliorata da quando è andato in disuso il suo non attraente nome inglese, emmer. Sia emmer che einkorn sono citati nei testi greci classici.

Ora, come favorito di ristoranti di stile italiano, il farro è spesso preparato in zuppe con vegetali e legumi. Alcuni scrittori di cucina lo hanno descritto come più leggero ed elegante di ogni altro grano. Tale impressione non è dovuta al chicco in se ma dal fatto che esso è di solito venduto semintegrale, così da avere meno crusca sul chicco del frumento intero." Comunque è un grande successo che il nostro umile farro, un tempo disprezzato, sia ufficialmente noto e protetto in tutta la comunità europea. Manca solo di attendere sei mesi dalla pubblicazione, e cioè il maggio prossimo, perché il prestigioso titolo DOP sia definitivo. Il prossimo raccolto sarà DOP.

Invitiamo tutti i Rusciani e Monteleonesi ad esigere dai propri fornitori abituali il farro dop di Monteleone e a farlo conoscere agli amici buongustai ! Noi dell'associazione produttori si ripromettiamo di attivare iniziative promozionali con i media e con mostre, mentre rimane in piedi la vecchia idea di creare a Ruscio un piccolo museo del farro, sulla falsariga del gioiello sulla canapa di Sant'Anatolia di Narco.