

GLI «ALTRI CEREALI»

## Farro, la rivincita dei cereali minori in crescita produzione e consumi

**I**nserito alla voce «Altri cereali» nell'indagine congiunturale sulle coltivazioni dell'Istat - insieme a segale, triticale e così via - è difficile fare una stima esatta della produzione di farro in Italia. Né di aiuto sono le banche dati di Ismea o ministero delle Politiche agricole. Ma di certo questo frumento si trova oggi al centro di un ritrovato interesse per un insieme di fattori concomitanti legati alla riscoperta di cibi tipici e alternativi, a provvedimenti di politica agraria volti a diversificare gli indirizzi produttivi ed al recupero di aree marginali e svantaggiate, alla accresciuta sensibilità nei

quasi si parla di piccolissimi numeri: una cinquantina di produttori nel primo caso per circa 130 ettari, sulla trentina di aziende coinvolte nel secondo per poco meno di 70 ettari. Le rese restano variabili da zona a zona e da annata ad annata, passando dai 15 ai 25 quintali ad ettaro. Alla borsa merci di Bologna ha una quotazione che varia dai 13 ai 18 euro al quintale a seconda delle tipologie. Eppure, come detto, le prospettive sono molto interessanti: il rapporto «Cereal Retail Sales in Italy» pubblicato dalla società di ricerca Nielsen, nel mostrare come il consumo di cereali nel nostro paese abbia raggiunto in un anno (da maggio 2014 a maggio 2015) le 7.715 tonnellate con una crescita del 23% rispetto all'anno precedente, evidenzia come sulle passerelle che portano ai fornelli è proprio il farro ad avere più successo di tutti.

Le sue vendite hanno infatti superato le 2.605 tonnellate, in aumento del 14,5%, con un prezzo medio di 4,61 euro al chilo. Da un punto di vista agronomico il farro riesce ad adattarsi grazie soprattutto alla rusticità, alle modeste esigenze in fatto di fertilità dei terreni, alla resistenza al freddo: ma anche in virtù di caratteristiche morfologiche e fisiologiche che risulterebbero del tutto improprie a sistemi colturali intensivi. Pur essendo un cereale coltivato conserva una caratteristica comune a quelli selvatici, cioè quella di non perdere glume e glumelle anche dopo la trebbiatura. Tale particolarità favorisce una notevole protezione contro predatori e avversità ambientali, oltre che una migliore conservabilità. La sua rusticità, poi, permette di non utilizzare mezzi chimici nella coltivazione, consentendo di praticare, senza eccessivi problemi, coltivazioni biologiche. \*

FRANCESCO CHERUBINI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Vendite aumentate del 14,5%, superfici vicine ai 4mila ettari

riguardi della conservazione di specie agrarie a rischio di estinzione o di erosione genetica, alle opportunità legate al recupero di tradizioni e di valori storico-culturali.

Nella sua recente pubblicazione «Biodiversità e cultura nelle certificazioni», il prof. Fabio Faticenti dell'Università di Perugia stima in 2000 gli ettari di farro coltivati oggi in Italia (erano 5 mila nel 1929, scesi a poche centinaia all'inizio degli anni '90), quasi tutti nella tipologia dicocco (medio), un po' meno in quella spelta (grande), praticamente assenti nella monococco (piccolo). Ma c'è chi è pronto a scommettere che la somma dei minuscoli appezzamenti - tra le migliaia di aziende agrarie che hanno scelto la coltivazione di questo cereale - sia quest'anno arrivata a 4mila ettari. Di sicuro è presente prevalentemente nell'Italia centrale, con produzioni maggiori in Toscana, Umbria e Marche, e due prestigiose certificazioni: Garfagnana Igp e Monteleone di Sapoteto Dop. Ma anche

