

â€œFARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO", PRIMO DOP IN EUROPA. Lâ€™ANNUNCIO DELLA COLDIRETTI

Ecco tutte le caratteristiche. Il riconoscimento pubblicato in Gazzetta Ufficiale

Economia & Lavoro - Altri Comuni, domenica 15 novembre 2009 ore 18:18

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.
(fonte Teleborsa)

copyright 2011 - Syn Media srl