

IL FARRO FILOSINI, A VILLE DI FANO LA SCELTA PIONIERISTICA DI COLTIVARE UN CEREALE ANTICO A MILLE METRI

16 Agosto 2022



MONTEREALE - Esistono luoghi di montagna a cui non si dà speranza, dove non si vedono orizzonti. E poi esiste un cereale antico molto resistente che si presta benissimo ad essere coltivato in luoghi, dai più, definiti "marginali". È il farro. L'Azienda agricola Il Farro Filosini a Ville di Fano, frazioncina di Montereale (L'Aquila), continua la produzione di questo cereale molto rustico.

La storia dell'Azienda Filosini ha origini antiche. Sin dagli anni '70 l'azienda coltivava terreni seminando il farro. A quei tempi era più diffuso il grano ma probabilmente ci fu uno sguardo al futuro che anticipò le grandi richieste attuali.

Ad oggi infatti, per visioni ideologiche e mode alimentari c'è stato un altissimo incremento della richiesta di cereali, tra cui il farro. È molto energizzante, ricco di fibre ed ha un alto valore saziante. Le maggiori proprietà risiedono nel farro integrale, anche se le più alte produzioni sono di farro perlato, cioè raffinato. Questo risultato riduce i tempi di cottura e quindi ne facilita il consumo, il mercato.

L'Azienda agricola Il Farro Filosini è stata rilevata da **Rosella Anzuini** e dai figli **Luca e Simone** negli anni Duemila, mantenendo il nome originario. Negli anni la produzione è stata aumentata e diversificata per rispondere alle richieste del mercato. Per esempio è stata introdotta la pressa per le gallette al farro, molto comuni nelle diete alimentari odierne.

Altri prodotti sono il farro soffiato semplice o al miele o al cioccolato, che possono essere mangiati a mo' di snack o accompagnati dallo yogurt.

Per quanto riguarda i dolci l'offerta è veramente varia: crostate, ma anche biscotti rustici dai pochi ingredienti, tra cui farina 100% farro e zucchero di canna. Senza aggiunta di conservanti.

Anche la pasta al farro viene proposta dall'Azienda Il Farro Filosini. Infatti Simone spiega che loro preparano le farine di farro e di solina e poi si affidano a pastifici per la trafilatura al bronzo della pasta. Ne viene fuori un prodotto molto digeribile e dalla consistenza granulosa.

Nell'Azienda i ruoli di ognuno sono abbastanza definiti. Mentre Rosella si occupa della preparazione dei biscotti e del confezionamento di tutti gli altri prodotti, Luca è l'addetto alla terra.

Spiega che hanno a disposizione diversi terreni in modo da poter adottare la rotazione delle colture. Ciò significa che per due anni in quell'appezzamento coltiveranno farro invece, nei successivi due semineranno leguminose come ceci, lenticchie o lupinella. "Questa varietà di piante attraverso i batteri presenti nelle radici fissa l'azoto nel terreno arricchendolo così in maniera naturale", aggiunge Simone.

Un altro punto di forza di questo cereale è che non ha bisogno di trattamenti. Quindi si lavorano le terre per accogliere la semina che, nel caso dell'azienda di Ville di Fano, avviene tra aprile e maggio con la raccolta prevista per fine agosto.

Simone spiega che il loro farro è quello a semina primaverile e si differenzia da quello a semina autunnale per poter essere utilizzato come grano duro quindi diverso dal grano tenero, con il quale si fa la farina più raffinata.

Simone aggiunge che “analisi alla mano, il farro a semina primaverile ha valori nutrizionali migliori. Ma il rischio che si ha è che se dovesse piovere, si ritarderebbe nella semina e questo comporterebbe l’eventualità di andare incontro a periodi di siccità di cui le piante ne risentirebbero. Conseguentemente ci sarebbe un calo di produzione”.

Quando il farro si raccoglie “è vestito”. Significa che presenta una buccia esterna che funge da protezione. Quindi, ha bisogno di alcuni passaggi di pulitura, tra cui la decorticazione (della quale nell’Azienda Filosini se ne occupa Simone) ed eventualmente la perlatura.

Tra i vari prodotti sottovuoto dell’azienda c’è: il farro in chicchi, il farro perlato, il farro spezzato e il semolino di farro. Ma non mancano le zuppe di farro e legumi o solo legumi.

Una buona vetrina è il sito dell’Azienda Il Farro Filosini che permette di avere informazioni sulla loro storia, caratteristiche dei loro prodotti, oltre alla possibilità d’acquisto.

Inoltre, i loro prodotti sono acquistabili sia nel punto vendita a Ville di Fano, (dove si trova l’azienda), sia nei supermercati aquilani che dispongono dei prodotti più di nicchia.

Questo splendido cereale permette anche alla terra più sassosa e arida di vivere e, grazie alla sua robustezza il farro necessita dell’intervento dell’uomo davvero in minima parte. Portare avanti la sua coltivazione permette ancora oggi, dopo millenni dalla sua comparsa, di assaporare la genuinità che lo contraddistingue. **Annachiara Valente**

LE FOTO









