



Mario Falcinelli nasce a Torgiano il 7 giugno 1943. È professore ordinario dell'Università degli Studi di Perugia, direttore del Dipartimento di Biologia Applicata, docente di Genetica Agraria e di Miglioramento Genetico Vegetale. Ha insegnato presso gli atenei di Perugia, Firenze ed Ancona. Ha condotto studi prevalentemente sulla biodiversità e la genetica dei sistemi riproduttivi. Ha effettuato numerosi viaggi di

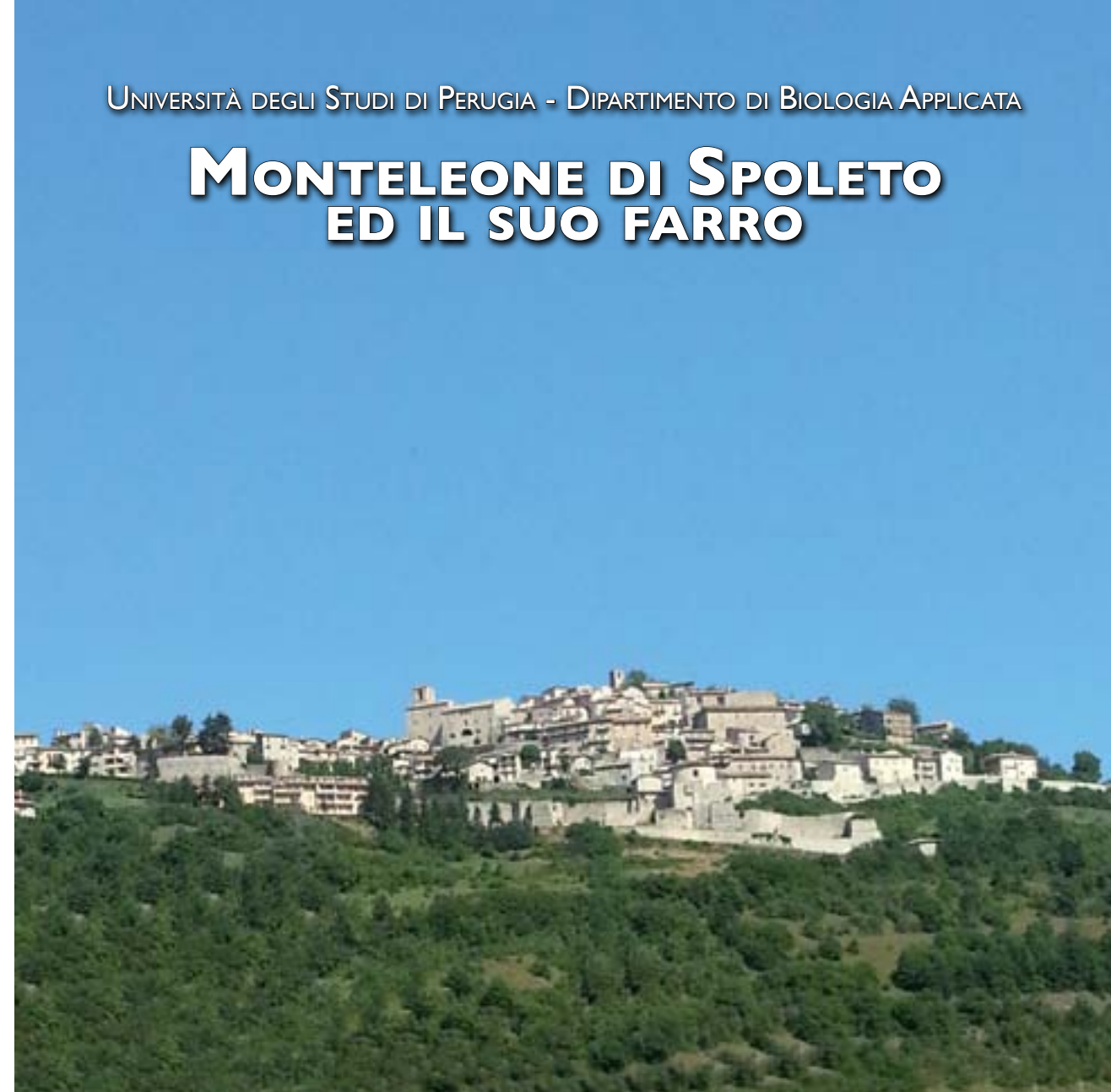
studio e di ricerca all'estero, in particolare negli Stati Uniti, dove ha trascorso un anno accademico (1982-1983) presso l'*Oregon State University* per approfondire le proprie conoscenze sulla produzione delle sementi. Il grande interesse verso la conservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche agrarie lo ha portato alla nomina di Responsabile scientifico del progetto "Valorizzazione risorse genetiche della regione Umbria, PSR 2000-2006" ed alla nomina di Vice-presidente della commissione tecnico-scientifica per il settore vegetale della regione Lazio. È stato promotore di numerose missioni finalizzate alla collezione del germoplasma in Italia e all'estero, in particolare negli anni 2006-2008 in Ucraina, dove è stato coordinatore di ricerche per valutare l'influenza della radioattività nelle piante di interesse agrario. È stato responsabile scientifico del progetto interregionale "Azione di innovazione e ricerca a supporto del piano sementiero", finalizzato alla produzione di seme per l'agricoltura biologica (2005-2008). Ha tenuto, nel 2010, su invito, un seminario sull'attività di ricerca per l'agricoltura biologica alla *Noble Foundation* (Oklahoma, USA). È stato esperto di Genetica Vegetale nella Commissione Tecnica istituita con D.M. del 6/12/1990 per accertare le problematiche del manto erboso degli stadi di Milano, Torino, Genova e Roma. È stato Presidente dell'*International Herbage Seed Production* dal 1997 al 2001.

È membro della Commissione Sementi del MiPAAF. Dal 1982 al 1990 ha coordinato un progetto di collaborazione con ICARDA (Siria) per la valorizzazione dei terreni aridi del bacino del Mediterraneo. È stato membro del progetto europeo TEMPUS (1997-2001) per la costituzione di un *Bachelor-degree in Plant Breeding Seed Technology and Agribusiness Management*. È affiliato a diverse società scientifiche, consulente di numerose ditte sementiere italiane e coordinatore di progetti di ricerca regionali, nazionali ed internazionali. È autore di libri, testi universitari e di oltre 300 pubblicazioni, edite su riviste scientifiche nazionali ed internazionali ed incentrate sul settore della genetica della produzione sementiera e della biodiversità. Fa parte dell'*Editorial Board* del *Journal of New Seed*. Ha partecipato a numerosi convegni, tavole rotonde e seminari nazionali ed internazionali, apportando contributi scientifici di notevole interesse nel settore della Genetica e del Miglioramento genetico delle piante foraggere. Ha formato numerosi allievi, i quali attualmente ricoprono prestigiosi incarichi presso università italiane ed istituzioni pubbliche e private, anche a livello internazionale. Nel 2004 gli è stata conferita la cittadinanza onoraria di Monteleone di Spoleto per gli studi di genetica condotti sul farro, grazie ai quali questa varietà locale, unica in Europa, ha ottenuto nel 2010 il marchio DOP.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA - DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA APPLICATA

MONTELEONE DI SPOLETO ED IL SUO FARRO

MONTELEONE DI SPOLETO ED IL SUO FARRO



Un omaggio di Mario Falcinelli ai cittadini di Monteleone di Spoleto



eg

etgraphiæ

Questo volume rappresenta la seconda edizione del libro "Monteleone di Spoleto ed il suo farro", edito nel 2006, frutto di interessanti e validi studi promossi dal prof. Mario Falcinelli, Direttore del Dipartimento di Biologia Applicata dell'Università degli Studi di Perugia. Egli ha coinvolto nell'iniziativa, oltre ai suoi collaboratori più stretti, quali il dott. Renzo Torricelli e la dott.ssa Oriana Porfiri, anche i ricercatori di altre facoltà, nonché agricoltori ed istituzioni del settore, affinché nella pubblicazione venisse rilevato e posto in evidenza il rapporto imprescindibile tra coltura e cultura e tra la qualità del "prodotto farro" e le particolari caratteristiche del territorio di Monteleone di Spoleto.

MONTELEONE DI SPOLETO ED IL SUO FARRO

Un omaggio di
Mario Falcinelli
ai cittadini di Monteleone di Spoleto

MONTELEONE DI SPOLETO ED IL SUO FARRO

CITAZIONE

Falcinelli M., Porfiri O., Torricelli R. (a cura di). 2013. Monteleone di Spoleto ed il suo farro. Edizioni Etgraphiae, Foligno (PG)

COORDINAMENTO EDITORIALE

Silvia Ranocchia

FOTO

A cura degli Autori e per concessione del Servizio Turistico Associato della Valnerina (foto di Massimo Chiappini)

© 2013 Università degli Studi di Perugia

ISBN: 978-88-87-652-29-1

CASA EDITRICE

ETGRAPHIAE EDITRICE

Via Cortella, 9 - 06034 Foligno (PG)

Etgraphiae@gmail.com

PROGETTO GRAFICO EDITORIALE

Giampiero Badiali

STAMPA

Grafiche CMF - Foligno (PG)

www.grafichecmf.it

CONFEZIONE

Legatoria Umbra - Bastia Umbra (PG)

Gli Autori restano pienamente titolari e responsabili del contenuto dei propri lavori



Università degli Studi di Perugia



Dipartimento di Biologia Applicata
Università degli Studi di Perugia



Comune
Monteleone di Spoleto

INDICE

PRESENTAZIONE (Marisa Angelini)	5
INTRODUZIONE (Mario Falcinelli)	7
1. IL FARRO OGGI (Oriana Porfiri)	15
2. ASPETTI GENETICI DEL FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO (Renzo Torricelli)	23
3. IL FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO: PRATICHE AGRARIE, RITUALITÀ E IDENTITÀ ALIMENTARI (Cristina Papa)	35
4. IL TERRITORIO DEL COMUNE DI MONTELEONE DI SPOLETO (Laura Melelli)	43
5. IL FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO: PRODOTTO TIPICO PER ECCELLENZA (Mario Falcinelli)	49
6. LA SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ (Luciano Concezzi - Mauro Gramaccia)	63
7. IL VALORE DEL FARRO DOP DI MONTELEONE DI SPOLETO (Isidoro Peroni)	67
8. DAL FARRO LA RINASCITA DI MONTELEONE DI SPOLETO: UNA BIZZARRA IDEA DI <i>MARKETING</i> (Francesco Peroni)	75
9. ASPETTI SALUTISTICI DEL FARRO (Massimiliano De Angelis - Simona Pistolese)	83
10. GUSTOFARRO: CIBO, GUSTO E MAGIA (Marilena Badolato)	93

PRESENTAZIONE

Questo volume rappresenta la seconda edizione del libro “Monteleone di Spoleto ed il suo farro”, edito nel 2006, frutto di interessanti e validi studi promossi dal prof. Mario Falcinelli, Direttore del Dipartimento di Biologia Applicata dell’Università degli Studi di Perugia. Egli ha coinvolto nell’iniziativa, oltre ai suoi collaboratori più stretti, quali il dott. Renzo Torricelli e la dott.ssa Oriana Porfiri, anche i ricercatori di altre facoltà, nonché agricoltori ed istituzioni del settore,

affinché nella pubblicazione venisse rilevato e posto in evidenza il rapporto imprescindibile tra coltura e cultura e tra la qualità del “prodotto farro” e le particolari caratteristiche del territorio di Monteleone di Spoleto.

Monteleone di Spoleto è in provincia di Perugia, conta 681 abitanti e si estende su un’area geografica che risulta compresa tra i 725 e i 1.652 metri sul livello del mare. Situato a sud-est dell’Umbria, si presenta come un piccolo borgo di montagna adagiato sopra un colle alla fine della valle del fiume Corno che parte a nord-est delle pendici del monte Terminillo. Per la sua posizione di castello di pendio nell’antichità veniva chiamato “Leone degli Appennini”. Rappresenta un ecosistema sufficientemente integro che, a tratti, richiama alla mente scenari alpestri. Monteleone di Spoleto dispone di un notevole patrimonio naturalistico: il suo territorio è situato all’interno del Parco Naturale Coscerno-Aspra, uno degli angoli naturalisticamente e paesaggisticamente più gradevoli ed interessanti dell’intero Appennino centrale, costituito da alte cime dirupate e spoglie e da pendici boschive intervallate da ampi pascoli e piccole conche coltivate, frutto del rapporto millenario tra l’ambiente naturale e l’uomo.

Il centro storico ha conservato l’assetto urbano tipico del castello circondato da mura, con elementi fortificati e porte, mentre le vie interne mantengono le caratteristiche dei borghi medievali.

E proprio tra queste mura è avvenuto il mio primo incontro con il prof. Falcinelli che, per l’interessamento e la considerazione dimostrati nei confronti del nostro territorio, è stato nominato, il 6 dicembre 2004 è stato nominato cittadino onorario di Monteleone di Spoleto. Egli ha infatti coordinato le ricerche che si sono rivelate determinanti per gli sviluppi conseguiti nell’ambito della valorizzazione del nostro prodotto tipico, poiché i risultati ottenuti sono stati alla base del disciplinare presentato per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) del “Farro di Monteleone di Spoleto”, prodotto di montagna. Tale riconoscimento è stato ottenuto nel Luglio 2010 (Reg. 623/2010) e da quel momento il Farro di Monteleone di Spoleto è stato inserito nel registro Europeo.

In virtù di un evento tanto importante nella storia del farro, si è resa indispensabile una ristampa aggiornata. Infatti, questa nuova pubblicazione trova la sua prima motivazione nell’opportunità di far conoscere la qualità del nostro prodotto attraverso un marchio che ne garantisca scientificamente la naturalezza e la genuinità a consumatori sempre più esigenti ed attenti a tali aspetti della materia prima alimentare.

Se è vero che il nostro farro ha trovato nel tempo sempre più estimatori ed ha allargato la sua diffusione fin sui mercati d’oltreoceano (come confermato dall’avv. Tito Mazzetta, Presidente dell’IABC - *Italian American Business Council, inc.* -), ciò è avvenuto, per così dire, “sulla fiducia” concessa ad un cereale gustoso sano e benefico. Sapere che la “bontà” del Farro di Monteleone di Spoleto non è una delle solite espressioni da *mar-*

keting, bensì una realtà provata ed attestata da esperti, servirà senz'altro a convincere anche tutti coloro che per l'acquisto dei loro cibi vogliono "andare sul sicuro".

In ogni caso, un marchio di qualità, aumentando la notorietà del prodotto, fa incrementare la domanda dello stesso sul mercato con positive ricadute sullo sviluppo, non solo economico, dell'area di produzione.

Ciò che eccelle, infatti, offre lustro e rinomanza al luogo di origine, rendendolo mèta di visitatori e curiosi. Così è stato per Monteleone di Spoleto che, sul solco del farro, ha potuto valorizzare al massimo la sua realtà storica, artistica e culturale.

Da sindaco di Monteleone di Spoleto, ma soprattutto da chi, come me, ha questo luogo sempre nel cuore, non posso che essere immensamente grata a tutti coloro che con questo libro hanno voluto, ancora una volta, parlare del farro e di Monteleone di Spoleto con l'intento, sì, di farne un esempio di agricoltura tipica ed ecocompatibile in grado di valorizzare soprattutto i territori marginali, ma con l'effetto concreto e diretto di una maggiore conoscenza e promozione del prodotto e del luogo.

Ringrazio quindi Mario Falcinelli, Marilena Badolato, Massimiliano De Angelis, Laura Melelli, Cristina Papa, Francesco Peroni, Isidoro Peroni, Oriana Porfiri, Renzo Torricelli e Silvia Ranocchia per la redazione di questo volume.

A questi studiosi va il mio riconoscimento per aver trattato l'argomento in maniera scientificamente corretta, con un linguaggio comprensibile e con una chiarezza espositiva che ne permette la piena fruibilità anche da parte dei non addetti ai lavori.

Marisa Angelini

SINDACO DI MONTELEONE DI SPOLETO



INTRODUZIONE

Sono passati quasi diciotto anni dall'“incontro” con il Farro di Monteleone di Spoleto, il 17 agosto 1995, in occasione del convegno “Il farro: saperi, usi e conservazione delle varietà locali”, organizzato dal CEDRAV (Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra) durante

il quale sono state sviluppate tematiche importanti per la valorizzazione di questa coltura così inscindibilmente legata alla cultura di quel luogo. L'argomento mi aveva attirato, anche perché fino a quel momento non mi ero occupato in maniera sistematica di questa coltivazione.

L'apertura del convegno era stata curata dalla prof.ssa Cristina Papa che ha posto l'attenzione sulle relazioni antropologiche tra Monteleone di Spoleto ed il farro, mentre gli interventi successivi hanno trattato tematiche diverse legate principalmente alle tecniche di coltivazione del farro ed al ruolo occupato da questa coltura nel mondo rurale.

L'eccellente competenza espositiva dei relatori e l'innegabile interesse suscitato dalle argomentazioni trattate, hanno fatto in modo che io mi appassionassi e coinvolgessi a tal punto da rendermi desideroso di contribuire alla rivalutazione di un prodotto che, diffuso nel passato, rischiava di essere dimenticato.

Successivamente a quell'incontro, insieme al mio inseparabile ed insostituibile collaboratore dott. Renzo Torricelli, la frequentazione di questi luoghi ed il legame con la gente del posto non si sono più interrotti, consentendo così una conoscenza sempre più approfondita ed un sentimento di reciproco rispetto e sostegno.

Il 6 dicembre 2005, durante il rituale consiglio comunale celebrato in onore del Santo Patrono (San Nicola), mi è stata conferita l'alta onorificenza di Cittadino Onorario di Monteleone di Spoleto e questo ha rappresentato per me un incomparabile attestato di stima e di affetto da parte del sindaco Nando Durastanti, della giunta comunale e di tutti coloro che avevano apprezzato l'impegno e lo slancio con cui mi ero prodigato per la causa del farro.

Da allora mi è stato possibile veder “crescere la pianta più forte”, seguita e “curata” da quanti la coltivano e la amano, ravvisando in essa anche una garanzia di benessere per il futuro.

A poco a poco il farro è riuscito ad affermarsi: si è affrancato dall'etichetta di “cibo povero” che lo aveva caratterizzato per lungo tempo ed è salito nella considerazione e nella stima di tutti coloro che si avvicinano ad esso per apprezzarne la bontà.

Siamo stati ben lieti di contribuire alla sua ascesa mettendo a disposizione le nostre competenze ed i nostri mezzi scientifici nel momento in cui occorre attestati ufficiali delle sue peculiarità e dei suoi pregi. Abbiamo esultato quando si è “laureato a pieni voti” ottenendo quel giusto riconoscimento di qualità, la certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta), tanto ambito ed auspicato, che gli ha consentito di farsi conoscere ed arrivare in tutto il mondo, accolto con sempre maggiore entusiasmo e più largo consenso.

In tempi in cui migliorare la propria condizione significa quasi esclusivamente arricchirsi, sono molti i prodotti sofisticati e mediocri, lavorati senza alcun criterio di creatività ed attenzione alla salute, a costituire sul mercato una concorrenza sleale e criminosa.



Il prof. Mario Falcinelli insieme ai suoi studenti a Monteleone di Spoleto (A.A. 2002-2003)

I consumatori hanno ormai preso consapevolezza di questa realtà e perciò sono diventati più esigenti ed accorti nella scelta degli alimenti, orientandosi con parametri di giudizio che tengono conto della genuinità e del valore nutrizionale, dei benefici alla salute, oltre che del gusto e della convenienza.

Nella ricerca del buon prodotto, se non di quello eccellente, i marchi di denominazione d'origine ricoprono un ruolo di grande utilità.

La normativa nazionale ed europea in materia di prodotti agroalimentari immessi sul mercato obbliga le aziende produttrici ad apporre sulla confezione etichette chiare e precise per specificarne la provenienza; tuttavia questa misura cautelativa non preserva del tutto dal fenomeno della contraffazione. A farne le spese non è unicamente il singolo consumatore, ma le comunità locali che lavorano quel prodotto e può anche accadere che a risentirne sia l'intera economia nazionale.

L'Italia, che è famosa in tutto il mondo per l'alto livello qualitativo delle sue numerose produzioni tipiche, è continuamente minacciata dal falso *made in Italy* di aziende senza scrupoli, estere, ma anche italiane, che con incredibile disinvoltura camuffano i loro articoli scadenti con la veste di quelli autentici.

La presente pubblicazione è stata motivata dalla necessità di un aggiornamento sugli eventi che hanno caratterizzato il faticoso percorso del Farro di Monteleone di Spoleto, fino al successo raggiunto attraverso l'assegnazione del marchio DOP.

Essa vuole inoltre rappresentare un messaggio subliminale per i consumatori: un invito a considerare l'importanza dei prodotti tipici locali che sono un efficace termine di paragone da utilizzare quando si cerca il "meglio" sul mercato e quando si vuol contribuire alla salvaguardia ed al progresso del proprio paese.

Il nostro, quindi, non è un lavoro dell'Accademia per l'Accademia, ma è rivolto soprattutto ai non addetti ai lavori che magari vogliono soltanto scoprire cosa ci sia dietro una festa di prodotti tipici e perché questa riscuota successo: è comunque un primo passo sulla strada del cambiamento di certe abitudini di vita, nonché di mentalità plasmate sul concetto consumistico di quantità piuttosto che di qualità.

Il presente volume è dedicato a tutti gli abitanti di Monteleone di Spoleto che hanno saputo difendere con tenacia e coraggio la propria terra, allontanando, in parte, lo spettro dello spopolamento.

È un omaggio soprattutto ai "custodi" del farro, che hanno consentito di restituire vitalità e speranza ad un territorio aspro e difficile. Ad essi va la nostra stima per il sacrificio e la fatica con cui hanno operato e per i saperi e la saggezza che hanno dispensato e continuano ad elargire.

Tra questi, vorrei dare particolare risalto alla figura di Renato Cicchetti (17.08.1927 – 11.12.2010), il "custode" per eccellenza, che con la sua famiglia mi ha sostenuto e consigliato, fornendomi preziosi suggerimenti utili a capire la vera cultura legata alla coltivazione del farro ed ha rappresentato un incontro fondamentale nel corso di questa mia esperienza a Monteleone di Spoleto.

È un ringraziamento alle istituzioni ed alle associazioni che si prodigano per lo sviluppo di Monteleone di Spoleto, in primo luogo al sindaco Marisa Angelini, sempre attenta alle esigenze ed ai bisogni dei suoi cittadini, infaticabile nella ricerca e nella realizzazione di iniziative che favoriscano il progresso ed il benessere di questo incantevole borgo.

Ci auguriamo che sull'esempio di Monteleone di Spoleto molte comunità agricole acquisiscano consapevolezza delle risorse che possiedono e su queste intraprendano progetti di valorizzazione e di progresso.

Mario Falcinelli
DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI BIOLOGIA APPLICATA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA