

(...) Il farro è famoso per essere stato la base dell'alimentazione delle legioni romane che partirono alla conquista del mondo, Veniva usato principalmente per preparare pane, focacce (libum) e polente. Tuttavia, la sua coltivazione è andata via via riducendosi nel corso dei secoli, soppiantate dal grano tenero (discendente dal farro grande) e duro (discendente dal farro medio), con resa maggiore e costi di lavorazione inferiore. Oggi spesso la coltivazione del farro è associata all'agricoltura biologica e al tentativo di valorizzare zone agricole marginali, non adatte alla coltivazione intensiva di grani cereali. Nonostante l'alto costo, c'è stato un certo successo in questo lavoro di riscoperta, dovuto alle caratteristiche organolettiche e nutrizionali (maggiore contenuto proteico rispetto ad altri frumenti) di queste tre specie.

Si sente parlare sempre più spesso di farro e delle sue proprietà alimentari. Al tempo dei romani, ne costituiva la base alimentare. Ma l'età è ben più venerabile: 7000 anni a.C. il farro era già coltivato; in Puglia dal 5000 a.C. Quindi una coltura che ha segnato un modo di vivere, di produrre e di alimentarsi. Chiediamo lumi sull'oggi e sulle prospettive a Pasquale Codianni, responsabile del miglioramento genetico del farro della Sezione di Foggia dell'Istituto sperimentale per la Cerealicoltura (Isc). (...)

L'articolo:

<http://www.saperesapori.it/PressArea/tabid/306/articleType/ArticleView/articleId/548/Il-farro.asp>
[X](#)

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Farro>