



FEASR



REGIONE DEL VENETO

PROGRAMMA  
2007  
0PSR  
1VEN  
3ETO  
di programmazioneASSOCIAZIONE  
VENETA DEI  
PRODUTTORI  
BIOLOGICI

**VENETO**  
AGRICOLTURA

Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

# Il farro monococco (*Triticum monococco*) in coltivazione biologica



Denominato volgarmente **Piccolo Farro** è maggiormente conosciuto come **Farro monococco**.

La sua spiga aristata è distica, ha un genoma diploide ossia ha il numero più basso di cromosomi AA ( $2n=14$ ) nel nucleo delle proprie cellule è, tra le specie appartenenti al genere *Triticum*, la prima ad essere addomesticata dall'uomo e costituì per millenni la coltura principale in una regione indicata come Mezzaluna Fertile. Infatti, le prime coltivazioni in Medio Oriente risalgono all'8000-7500 a.C. e costituirono, insieme all'orzo, la dieta base per le popolazioni.

La sua coltivazione fu molto ridotta nell'Età del Bronzo quanto gli agricoltori del bacino del Mediterraneo selezionarono i grani tetraploidi partendo dal *Triticum dicoccum* (progenitore selvatico degli attuali Frumenti e del Farro dicocco), dai quali traevano un quantitativo maggiore di chicchi.

Adatto a suoli aridi e poveri, si adatta bene alle basse temperature e grazie alla sua rusticità è molto resistente alle malattie fungine. È di taglia medio alta, non ama concimazioni azotate, ha un ciclo vegetativo medio lungo.

## Tipo di spiga

Aristata e distica (costituito da spighe con due file di cariossidi).

## Preparazione del terreno

La preparazione del terreno non varia da come viene preparato per gli altri cereali: va ricordato che deve essere in tempera e omogeneo per favorire l'interramento regolare del seme.

È da preferire la semina autunnale ma si può fare anche la semina primaverile entro la fine di febbraio: utilizzare in questo caso un 20% in più di seme.

Quantità seme alla semina ad ha: kg 125; in caso di semina primaverile: kg 150.

In agricoltura biologica non vengono usate concimazioni aggiuntive: in particolar modo si evitano le concimazioni azotate perché il monococco non le ama. Rimane importante la pratica delle rotazioni e dei sovesci, meglio se con leguminose, allo scopo di mantenere l'originario grado di fertilità.

Poiché è una coltura molto rustica, non necessita di cure fitosanitarie e nemmeno di irrigazione.

## Controllo delle infestanti

La sua densità e la sua altezza, nonché il suo forte e diffuso apparato radicale, bloccano la crescita di erbe infestanti con le quali non esiste competizione ad esclusione della Sorghetta.

## Raccolta e conservazione

La varietà coltivata nel territorio veneto, l'Haermanni, ha un ciclo lungo; viene raccolto nella prima metà di luglio.

L'umidità alla raccolta, o meglio, al momento dell'insilamento, deve essere non superiore al 13% per garantire che non si possano sviluppare muffe, fermentazioni anomale o che si sviluppino colonie di parassiti del tipo punteruolo, piralide, o altro.

L'ambiente ideale di conservazione è sicuramente la cella frigorifera a temperatura a 10 °C e secca.

Ma lo si può conservare bene anche in silos o saccone, purché perfettamente pulito da polvere, pagliuzze e glumelle rotte, e aggiungendo della polvere di diatomee.

## Commercializzazione e aspetti economici

Questa specie, dalle caratteristiche dietetico-nutrizionali e organolettiche eccezionali, è stata riscoperta recentemente grazie al lavoro di recupero varietale da parte di alcuni agricoltori del Veneto e del Centro Italia.



Farro monococco - spigatura.



Farro monococco maturo.

Ha il contenuto proteico più elevato di tutti i frumenti normalmente coltivati, oltre ad alti tenori di carotenoidi e di microelementi.

### Valori Nutrizionali Medi

Proteine totali	19,30	%
Ceneri	2,41	%
Carotenoidi	10,40	mg/Kg
Tocoferoli (Vit. E)	94,40	mg/Kg
Microelementi:		
Zinco	50,00	mg/Kg
Ferro	41,70	mg/Kg
Manganese	38,00	mg/Kg

Alcuni test hanno dimostrato che può essere assunto anche da soggetti con intolleranze al glutine (esclusi i soggetti celiaci). Le filiere che stanno nascendo attorno a questi cereali, soprannominati antichi, sono in rapida espansione ed incontrano sempre più l'attenzione di un pubblico attento. In Veneto nel 2013 è nata l'Associazione Filiera Corta bio dei cereali antichi, costituita da produttori, un molino e alcuni panifici biologici, che ha già prodotto e commercializzato 30 t di Farro monococco.

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013

Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura  
Autorità di gestione:

Regione del Veneto – Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale

#### Autori

Giandomenico Cortiana – *Associazione Veneta Produttori Biologici e Biodinamici*

[www.aveprobi.org](http://www.aveprobi.org)

Finito di stampare nel mese di giugno 2014  
presso Centro Offset Master S.r.l. - Mestrino (PD)

È consentita la riproduzione di testi, foto, disegni ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.



#### Pubblicazione edita da:

Veneto Agricoltura – Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare  
Viale dell'Università, 14 – 35020 Legnaro (PD)  
Tel. 049 8293711 – Fax 049 8293815  
e-mail: [info@venetoagricoltura.org](mailto:info@venetoagricoltura.org)  
[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)

#### Realizzazione editoriale:

Veneto Agricoltura  
Coordinamento editoriale:  
Stefano Barbieri, Silvia Ceroni – *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*  
Maria Gabriella Piras – *collaboratore Veneto Agricoltura*  
Federica Mazzucato – *Edizioni MB srl (Rovigo)*  
Via Roma, 34 – 35020 Legnaro (PD)  
Tel. 049 8293920 – Fax 049 8293909  
e-mail: [divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org](mailto:divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org)

