

FARRO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il legame con il Territorio e la Tradizione Enogastronomica

Il farro si coltiva da sempre nell'entroterra della Provincia di Pesaro-Urbino. Dicoccum e spelta sono le varietà più diffuse, grazie all'interesse delle aziende agricole biologiche. Questi prodotti vengono utilizzati per la preparazione di pasta, pane, piadina, zuppe ed abbinati a vini, olii e prodotti tipici del nostro territorio per valorizzarlo.

Descrizione dei prodotti

Il farro viene presentato perlato o in farina macinato a pietra, confezionato in sacchetti per alimenti.

Ha un sapore delicato e leggero avendo un tenore di glutine inferiore alle farine di grano tenero.

Tecnica di produzione

Il farro viene coltivato col metodo biologico, senza l'uso di pesticidi e concimi di sintesi. Viene coltivato in rotazione con legumi e piante aromatiche. La semina avviene in autunno, segue una strigliatura per eliminare le malerbe ed a maturazione il farro viene raccolto con mietitrebbia. In seguito si procede alla decorticazione. In seguito il farro decorticato in parte viene macinato a pietra per ottenere la farina ed in parte perlato. Viene confezionato in azienda per la successiva vendita diretta nei punti vendita aziendali o all'ingrosso a dettaglianti.

Usi gastronomici

La farina viene utilizzata per preparare pane, pasta, piadina ecc. Il farro perlato viene utilizzato per preparare zuppe con legumi o verdure o lessato e condito con sugo o verdure fredde.

Il Produttore

L'Azienda Agricola "Bucchini & Romani" sita sulle colline di Fossombrone in posizione particolarmente vocata alla coltivazione del farro produce e vende farro perlato e farina di farro di varietà locale.