

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE

DOP

IGP (X)

comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992

Numero nazionale del fascicolo: 131

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

Nome: Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali
Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali -
Divisione VI°
Tel. 0039/6/46655113
Fax: 0039/6/4742314
INDIRIZZO: Via XX Settembre n.20 - 00187 ROMA -

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME:
Consorzio Produttori Farro della Garfagnana.
indirizzo: presso la Comunità Montana della Garfagnana
Via Vallisneri, 10 - 55032 CASTELNUOVO GARFAGNANA (LU)

b) COMPOSIZIONE : produttore/trasformatore (X) altro

3. NOME DEL PRODOTTO : Farro della Garfagnana

4. TIPO DI PRODOTTO : cereale

5. DESCRIZIONE DEL PEODOTTO:

a) NOME: Farro della Garfagnana

b) DESCRIZIONE: granella prodotta dalla popolazione locale della specie *Triticum dicoccum* Schubler (grano vestito), sottoposta a brillatura per eliminare i rivestimenti glumeali.

La granella di farro della Garfagnana, dopo la brillatura, è caratterizzata da una superficie con evidenti striature biancastre dovute alla struttura prevalentemente farinosa dell'endosperma, e da un peso ettolitrico di almeno 70 Kg.

Il farro della Garfagnana viene tradizionalmente utilizzato, sotto forma di granella brillata, per la preparazione di zuppe o di torte salate; può trovare impiego, da solo o in miscela con altri cereali, per la fabbricazione di paste o di prodotti da forno (biscotti, pane, ecc.).

c) ZONA GEOGRAFICA: la zona di produzione proposta per l'I.G.P., corrispondente all'attuale areale di coltivazione del farro della Garfagnana, comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni della Provincia di Lucca, ricadenti

nell'area geografica denominata Garfagnana: Camporgiano, Castelnuovo di Garfagnana, Castiglione di Garfagnana, Guncugnano, Minucciano, Piazza al Serchio, Pieve Fosciana, San Romano Garfagnana, Sillano, Villa Collemantina, Fosciandora, Vagli di Sotto, Careggine, Molazzana, Galliciano, Vergemoli.

d) STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO: il farro (*Triticum dicoccum*) è il cereale più antico fra tutti quelli pervenuti fino ai nostri giorni, risultando coltivato fin dal 7.000 a.C. nelle sue sue aree di origine (Mesopotamia, Siria, Egitto e Palestina).

In epoca romana era ampiamente diffuso anche in Italia; con l'avvento delle nuove specie di frumento nudo (nelle quali cioè la granella perde i rivestimenti glumeali con la trebbiatura), il farro è stato progressivamente confinato in areali sempre più ridotti e poveri.

In Toscana la Garfagnana è l'unica zona dove, grazie ad una consolidata tradizione agricola e alimentare e ad un ambiente naturale particolarmente vocato, il farro è sempre stato prodotto e commercializzato, come testimoniano numerosi documenti storici (indagine sulla produzione agricola del circondario di Castelnuovo Garfagnana del 1883, "Dizionario pratico di agricoltura, giardinaggio ed industrie agrarie" del 1932, ecc.).

Certamente si è assistito ad una forte riduzione della produzione di farro, soprattutto nel secondo dopoguerra, in concomitanza con il generale mutamento delle abitudini alimentari della popolazione che si sono indirizzate verso cibi più "ricchi".

Alla fine degli anni '70 la riscoperta di cibi sani e genuini, legati alla dieta mediterranea, ha portato ad una nuova espansione della coltivazione.

Attualmente in Garfagnana ci sono circa 80 - 90 aziende agricole che producono farro, su di una superficie di circa 100 - 110 ettari e con un produzione complessiva media di 200 tonnellate annue di farro "vestito".

e) METODO DI COLTURA: il farro della Garfagnana deve essere coltivato su terreni idonei, poveri di elementi nutritivi, in una fascia altimetrica fra i 300 e i 1.000 m s.l.m..

La semina avviene in autunno, nel rispetto delle tradizionali rotazioni (in genere dopo un prato), su terreno precedentemente preparato, utilizzando seme vestito derivante dalla popolazione locale di *Triticum dicoccum*.

La produzione del farro della Garfagnana deve avvenire, secondo la normale consuetudine della zona, senza l'impiego di concimi chimici, fitofarmaci e diserbanti; data l'elevata rusticità della pianta, il farro coltivato con la tecnica tradizionale risulta di fatto un prodotto biologico.

La raccolta del farro avviene in estate, con le normali mietitrebbiatrici da grano; le spighe alla trebbiatura si distaccano interamente dal rachide, senza far uscire le cariossidi dalle glume e glumelle (per questo viene denominato "grano vestito").

La produzione massima consentita per ettaro è di 25 quintali di farro vestito.

Prima dell'utilizzazione la granella di farro deve essere brillata, cioè privata dei rivestimenti glumeali e di una parte del pericarpo; questa operazione veniva tradizionalmente effettuata con particolari molini a macine, attualmente vengono utilizzate anche semplici macchine di cui può dotarsi ogni azienda produttrice. La resa in brillato risulta pari a circa il 60 - 70 % del prodotto iniziale, a seconda del metodo impiegato.

La granella di farro brillata viene tradizionalmente impiegata intera per preparare zuppe, minestre con legumi, torte salate; può anche essere macinata per altri impieghi (paste, pane, biscotti, ecc.).

f) LEGAME GEOGRAFICO: il legame geografico del farro con la Garfagnana deriva principalmente dal fatto che la popolazione locale di *Triticum dicoccum*, essendo stata riprodotta nella zona, ininterrottamente, da tempo immemorabile, oltre ad essere geneticamente adattata all'ambiente locale (terreni, clima, tecniche di coltivazione, ecc.), forma con esso un binomio inscindibile e presenta requisiti peculiari tali da renderlo perfettamente distinguibile rispetto al farro prodotto in altre zone.

Il legame del farro con la Garfagnana deriva inoltre dalle consolidate tradizioni alimentari e culinarie esistenti in zona; le caratteristiche qualitative del "Farro della Garfagnana" sono sempre state conosciute ed apprezzate anche in altre zone, come sta a testimoniare il commercio con altre regioni, esistente anche in passato.

g) STRUTTURA DI CONTROLLO: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, che potrà avvalersi di un consorzio tra i produttori come stabilito dall'art. 10 del Regolamento (CEE) 2081/92.

h) ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA : il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Farro della Garfagnana", eventualmente accompagnato da nomi, ragioni sociali, marchi d'impresa non aventi significato laudativo e da eventuali indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nel territorio di produzione e dai quali effettivamente proviene il farro.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

Numero CEE : G.I.T. 0.1528/36.63.25

Data di ricevimento del fascicolo completo alla CEE