FARRO DI TORRE COLOMBAIA

Progenitore del grano, più rustico e a spiga più alta del grano stesso.
Il nostro è di varietà **dicoccum** (di Monteleone d'Orvieto), molto indicato per la pasta (esiste anche la varietà *spelta*, più adatto per la panificazione)
Il farro veniva usato dagli antichi romani (da cui la parola "farina") e nell'Europa medioevale (documenti degli archivi di S.Pietro in Perugia riportano che il farro veniva coltivato nel 1300 proprio qui in contrada S.Biagio della Valle). Non a caso il farro veniva raccomandato da Suor Ildegarda nel 1200 per le sue qualità curative (R.SCHILLER, *Le cure miracolose di Suor Ildegarda,* Casale Monferrato (AL) 1994, Edizioni Piemme, p.36)

La semina avviene a metà novembre e la trebbiatura a fine luglio. Inoltre, essendo la spiga del farro molto alta , è particolarmente indicato a soffocare le erbe infestanti primaverili.

Decorticato: anche il farro "vestito", come il miglio, viene conservato in silos aziendali sotto azoto e portato volta a volta a decorticare presso gli impianti di Colfiorito (PG), da cui esce in chicchi interi, puliti.
Spezzato (o farricello): è il modo più semplice e rapido di consumare il farro. La pappa di farro spezzato (che si cuoce rapidamente, senza bisogno di ammollo precedente) era la *"puls"* degli antichi romani.
L'operazione di spezzettatura del chicco avviene in azienda con una macchinetta chiamata *Niagara* (perché macinando grossolanamente in pezzetti fa un rumore forte come di cascata).
Soffiato: viene ottenuto dal farro decorticato in chicchi con un procedimento simile alla macchina per pop-corn. Della lavorazione (soffiatura) viene incaricato lo Stabilimento *Prometeo* di Urbino.

Si può mangiare così com'è con lo yogurt o il latte freddo a colazione, oppure può essere precedentemente tostato in padella con burro e miele, al modo della "granola" americana per i fiocchi. Si possono aggiungere anche uvetta e semi di girasole , per farlo diventare tipo muesli.