

GIOVANNA GIOMARO\*

CURIOSITÀ BOTANICHE: IL FARRO CEREALE SENZA TEMPO

Da un punto di vista botanico la classificazione del genere *Triticum* a cui appartiene il farro è assai complessa, causando nel tempo divergenze tra i vari studiosi. Le ibridazioni avvenute nel tempo tra le specie selvatiche e quelle coltivate hanno determinato un approfondimento degli studi sulla struttura del genoma del frumento.

Le classificazioni più attuali, infatti, si basano fondamentalmente sui caratteri genetici, in particolare sul numero di cromosomi che compongono il genoma e sulla composizione genomica del genere stesso. Una delle classificazioni attualmente più accettata è quella proposta da Van Slageren (1994)<sup>1</sup> che divide il genere *Triticum* in tre sezioni:

- **Monococca:** frumenti diploidi ( $2n=14$  cromosomi), tra cui viene inserita la specie coltivata, il *Triticum monococcum* spp *monococcum* o “piccolo farro”;
- **Dicoccoidea:** frumenti tetraploidi ( $4n=28$  cromosomi), tra cui viene inserito il dicocco coltivato *Triticum turgidum* ssp *dicoccum* o “farro medio”, oltre ai frumenti *Triticum turgidum* spp *durum* o grano duro;
- **Triticum:** frumenti esaploidi ( $6n=42$  cromosomi), tra cui viene inserito il *Triticum aestivum* spp *spelta* o *spelta* e il *Triticum aestivum* spp vulgare o grano tenero.

---

\* Università degli Studi di Urbino Carlo Bo; Farmacia Fattori di Acqualagna dal 1906.

<sup>1</sup> M.W. VAN SLEGEREN, *Wild wheats: a monograph of Aegilops L. and Amblopyrum (Jaub. & Spach) Eig (Poaceae)*, Agricultural University, Wageningen 1994.



Nella mia breve relazione parlerò del farro in senso generale utilizzando per semplicità la terminologia volgare.



È noto che le sue origini sono da ricercare oltre 10.000 anni fa e hanno seguito la storia di molti popoli del Medio Oriente e dei paesi che si affacciano nel mar Mediterraneo, riconoscendo in questo umile cereale un prodotto talmente utile da diffondersi rapidamente e diventare una risorsa

economica di produzione. Fu così che attraverso l'antico Egitto e il Mediterraneo arrivò alla penisola Italica e divenne ben presto il cereale più diffuso e coltivato anche presso i romani, non richiedendo particolari cure culturali, adattandosi a terreni poveri, resistendo a inverni rigidi e agli attacchi delle specie infestanti. Della sua antica presenza sono testimonianza i reperti fossili, i papiri degli Egizi, i bassorilievi sepolcrali, etc.



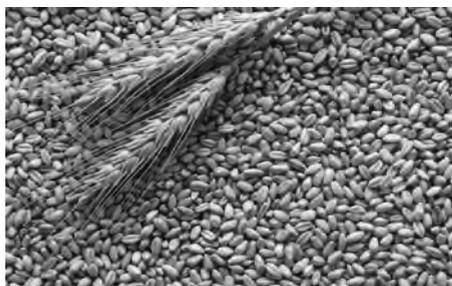
Nella descrizione botanica del farro emergono delle curiosità, alcune delle quali conosciute e comuni alla famiglia delle graminacee, a cui il farro appartiene, mentre altre non sono a tutti note.

Una prima curiosità riguarda la caratteristica delle cariossidi che, dopo la battitura, rimangono “vestite”, termine adoperato per mettere in evidenza l’adesione di due brattee al frutto (cariosside) chiamate botanicamente gluma e glumetta:

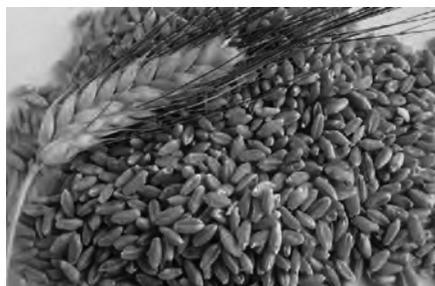


Farro: cariosside “vestita”

Questo carattere contraddistingue il farro dagli altri due generi, a lui affini, rappresentati dal grano tenero e dal grano duro, le cui cariossidi invece perdono subito le brattee portando a nudo il frutto.



*Triticum aestivum* (grano tenero)



*Triticum durum* (grano duro)

La seconda curiosità riguarda il portamento delle spighe nel loro processo di maturazione: quando queste sono ancora verdi, e quindi la cariosside è ancora a livelli embrionali, il fusto che le sorregge rimane eretto; in seguito alla completa maturazione delle cariossidi che appesantiscono la

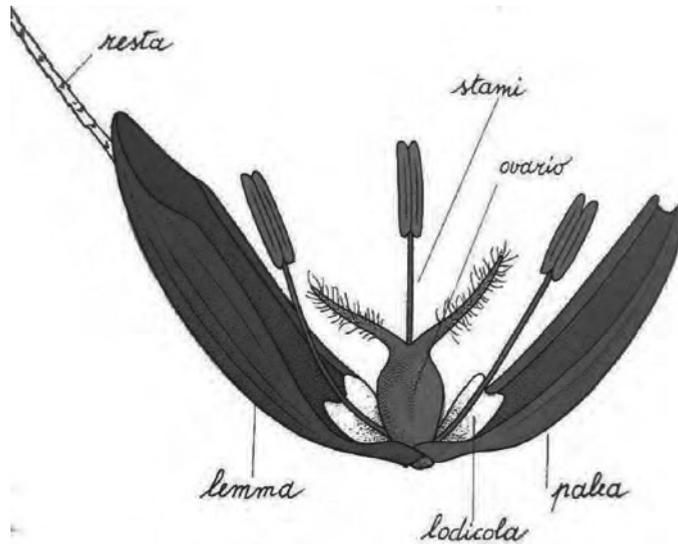
spiga, il fusto sottile che le sorregge si piega verso il terreno determinando un particolare effetto scenico dei campi coltivati a farro.



La terza curiosità riguarda il tipo di fiore comune a tutto il genere. Si tratta in realtà di tanti fiori, privi di picciolo, riuniti in infiorescenze chiamate spighe:



In sintesi il fiore è costituito da una brattea esterna chiamata ‘gluma esterna’ o lemma più o meno munita di resta, una più interna chiamata ‘gluma interna’ o palea, due piccole escrescenze chiamate lodicole, tre antere e un ovario con stimma piumoso.



Si tratta di un fiore che, nella sua semplicità, racchiude tutte le strutture che servono alla riproduzione della specie. La curiosità di tali infiorescenze è che oltre ad apparire quasi all'improvviso, mancano di elementi vessillari di richiamo.

La prima curiosità si chiarisce nell'osservare attentamente la pianta quando emette le sue particolari foglie formate da una guaina che avvolge il fusto e da una lamina che se ne distacca.



Ad un certo stadio di sviluppo queste appaiono rigonfie (in particolare la guaina della foglia) e tale caratteristica è causata dalla presenza all'interno

della giovane spiga che viene racchiusa e protetta all'interno della guaina fino alla sua completa formazione e solo allora fuoriesce dalla foglia.

Segue quasi immediatamente l'altra curiosità che riguarda invece il metodo di impollinazione. Mancando sistemi vessillari di richiamo come nei fiori muniti di petali e sepalì, il trasporto del polline è affidato al vento. È questo un momento particolare che generalmente sfugge all'osservazione superficiale dell'uomo, ma ovviamente non a quella del coltivatore.



Per essere impollinati i fiori dell'infiorescenza, ormai fuori dalle guaine, fanno uscire le antere piene di polline. I filamenti che le sorreggono sono lunghi e le antere oscillano al vento facilitando l'uscita del polline e lo stigma si è fatto piumoso per captare il più possibile una maggior quantità di polline.

La visione di un campo di farro in fiore dura pochissimo, il tempo necessario al vento di trasportare il polline e fecondare tutte le spighe del campo:



Termina in questo modo il ciclo di sviluppo del fiore del farro, le spighe proseguono maturando le loro cariossidi.

Ma il farro nella sua storia non fu solo importante da un punto di vista economico ma anche da un punto di vista medicinale. Per questo come ultima “curiosità” mi piace citare ciò che si legge, a proposito del farro, nell’*“Herbario Novo”* di Castore Durante, medico nato nel 1527 a Gualdo Tadino cittadina umbra. Egli dopo aver seguito gli studi di medicina a Perugia divenne archiatra del pontefice Sisto V e insegnò come *lettore dei semplici* presso la Sapienza (insegnamento che riguardava lo studio delle piante medicinali). La sua fama è da ricercare proprio in questo testo che divenne un manuale fondamentale, per la sua praticità, per gli speciali (farmacisti) dell’epoca.



Nel suo testo, sotto la piccola iconografia, dove si nota la curvatura delle spighe mature, inserisce quelle che lui chiama “*le virtù di fuori e le virtù di dentro*” del farro. Trascrivo il testo nella scrittura cinquecentesca originale:



“VIRTÙ. Di dentro: Mangiato ne i cibi è di buon nutrimento & ingrassa, & dà maggior nodrimento che l’orzo; mollifica il corpo, & quanto alle altre qualità è temperato. Mangiato con mele & zucchero, ò con aceto & porro è più facile à digerire. Faffi il farro di grano mettendolo à molle nell’acqua per un poco, poi nel mortajo fi forza, & fi fecca al sole, & indi fi macina groffamente di modo che di un grano fi facciano quattro, ò cinque parti, & fecco riferbafi.

VIRTÙ. Di fuori. La farina del farro applicata con menta, vale al dolor di testa, & con vino giova alle cotture, & alle sferonaglie, conferisce alli calli delli piedi, & cotta con pece, fana i vitii del federe. E’ nel farro un vermifcello, il quale meffo nelle cavità dei denti, & chiufo con cera fa cadere i denti quafti”.