

**Alimentare** • L'azienda Monterosso rappresenta una realtà d'eccellenza nel settore

# La passione per la qualità rende il farro spettacolare

Tra i riconoscimenti ottenuti dall'attività spicca il premio conquistato all'Expò 2015

Bellezza del paesaggio, attenzione nei confronti della qualità e passione per un prodotto sano e naturale come il farro. Sono questi gli elementi che caratterizzano l'azienda agricola Monterosso di San Lorenzo in Campo, in provincia di Pesaro Urbino.

## UN PRODOTTO INIMITABILE

Circa 20 anni fa - dopo un'attività centenaria nel settore agricolo - la Monterosso ha deciso di dedicarsi alla produzione e alla lavorazione del farro, offrendo ai consumatori un prodotto di eccellente qualità. L'azienda è attualmente guidata - in qualità di amministratore unico - dalla dottoressa Leila Segoni, figlia della signora Lea, promotrice del progetto iniziale.

La Monterosso si contraddistingue per essere - a livello marchigiano - come l'unica azienda a filiera completamente biologica. All'interno dell'azienda sono presenti un mulino a pietra e macchinari per la lavorazione del farro. Il procedimento comprende pulitura, decorticatura e perlatura del cereale, fino ad arrivare alla produzione di farina. La coltivazione comprende quello che viene considerata come la più nobile ti-

pologia di farro - riconosciuta come prodotto tipico delle Marche - ovvero il "Triticum dicoccum". La Monterosso collabora, da anni, con il Cermis, il Centro Ricerche e Sperimentazione per il miglioramento vegetale di Macerata, al fine di mantenere alta la qualità del prodotto, il quale viene costantemente riportato in purezza. La sinergia tra l'azienda e l'ente ha portato, nel 2009, al brevetto vegetale del seme "Monterosso Select", assegnato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Al fine di incentivare la conoscenza e l'utilizzo del farro, la Monterosso ha contribuito a organizzare alcuni interessanti convegni.

Il primo di questi, svoltosi lo scorso primo luglio presso la sala consiliare del Comune di San Lorenzo in Campo, si è tenuto in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili sezione Centro-Est. L'incontro, dal titolo "Il Farro tra storia, proprietà e benefici", ha visto la partecipazione - tra gli altri - del Dott. Oliviero Gorrieri, consigliere nazionale AMCI, oltre che del Dott. Simone Domenico Aspriello, referente Isde (International Society of Doctors for the Environment) Medici per l'Ambiente di Pesaro e Urbino, insieme al Professore Giorgio Calcagnini, Prorettore dell'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo. Lo scorso 26 agosto, inoltre, si è svolto il seminario "Il farro cibo della salute. La farina ideale per la panificazione e la pastificazione". Anche questo incontro è stato organizzato all'interno della sala consiliare del Comune di San Lorenzo in Campo, dove hanno preso parola, tra gli specialisti coinvolti, il Professore Giuseppe Natale Frega - dell'Università Politecnica delle

Marche - il Dott. Gerlando Davide Schembri, medico responsabile nazionale per i corsi di aggiornamento in nutrizione, e il Dott. Giovanni del Gaiso, Coordinatore della Commissione Salute-Ambiente.

La ricca produzione - rigorosamente a base di farina di farro - della Monterosso comprende spaghetti, pennette, riccioli, conchigliette, orecchiette, tagliatelle e lasagne senza uovo, farro perlato, spezzato e gallette, offrendo un mix irresistibile tra gusto e leggerezza. Negli anni l'azienda marchigiana ha ottenuto molteplici allori a livello internazionale, a testimonianza dell'amore per la terra e del radicato rapporto con la natura. Tra i premi conquistati vanno ricordati il riconoscimento della Niaf (National Italian



American Foundation) nel 2004 a Washington e la menzione, nel 2015, come migliore rappresentante nazionale nella produzione e trasformazione del farro, all'interno di Expo, l'esposizione universale che ha avuto come protagonista l'alimentazione.



**Ristorante** • All'interno del locale si possono assaggiare le pietanze caratteristiche, gustose e completamente naturali

## Farroteca, la patria del cibo buono e salutare

Il cereale è un alleato della salute, grazie allo scarso contenuto calorico e agli elementi racchiusi al suo interno

All'interno dell'azienda agricola Monterosso, per consentire alla clientela di gustare in loco gli eccellenti prodotti realizzati con il farro, è stata aperta nel 2003 la Farroteca. Questo luogo - come ricorda la Dottoressa Leila Segoni, amministratore unico dell'azienda - è una vera "casa del farro", in cui tutte le pietanze, partendo dagli antipasti per arrivare ai dessert, sono prodotte con il cereale tipico. La filosofia della Monterosso, basata sull'attenzione verso il mondo della biodiversità, si rispecchia perfettamente in questo ambiente, in cui tutti gli alimenti sono naturali e di primissima qualità. Il farro viene proposto in molte versioni, a partire dal classico "farrotto", per giungere agli abbinamenti con i prodotti locali marchigiani. "Durante le festività natalizie - ricorda Leila - abbiamo lanciato il Farretone, ossia un dolce completamente naturale realizzato con il farro".

La Farroteca dispone di circa 30 posti interni e di un ampio giardino estivo, dal quale godersi il meraviglioso panorama circostante, in cui la natura e l'opera dell'uomo convivono in armonia. Per cenare nel locale è obbligatoria la prenotazione.

### UN ELEMENTO PREZIOSO

Il farro è un vero gioiello della tavola, conosciuto e consumato fin dall'epoca neolitica. Le proprietà di questo cereale sono davvero notevoli. Basti pensare, ad esempio, che 100 grammi di prodotto contengono solamente 340 calorie. Esso è, inoltre, molto ricco di vitamine, sali minerali e antiossidanti, oltre che apportare proteine, ferro, selenio, calcio e fibre.

Il farro si rivela essere un alleato della salute, adatto alle persone di tutte le età, dai bambini agli anziani. Tra i benefici apportati occorre ricordare l'abbassamento dei grassi nel sangue, il contrasto nei confronti dei radicali liberi - responsabili dell'invecchiamento - nonché lo scarso contenuto di glutine e il fatto di non provocare picchi glicemici. Non bisogna dimenticare, infine, che si tratta di un alimento dal gusto delizioso.

Il farro dell'azienda agricola Monterosso - vera eccellenza nel settore - vanta una versatilità unica e può essere apprezzato in molteplici varianti. La pasta, ad esempio, viene trafilata al bronzo ed essiccata per tre giorni a bassa temperatura (38-42° C) per mantenere tutte le proprietà.



### Contatti

Monterosso Azienda Agricola Forestale A.R.L.  
www.mrosso.it • info@mrosso.it • 0721 776511  
Via Costantinopoli 9 - 61047 San Lorenzo in Campo (PU)