

## Farro

In località Monterosso da oltre cento anni si coltiva la varietà di farro più antica e nobile: il triticum dicoccum, noto come “Farro delle Marche”, che è un ingrediente irrinunciabile della dieta mediterranea. Qui è stata brevettata la varietà “Monterosso Select”, il migliore per la produzione della pasta, in quanto antesignano del grano duro.

Il farro è una pianta robusta, reprime tutte le erbe infestanti ed è resistente alle malattie. Questo seme non necessita di utilizzo di prodotti chimici, offrendo al consumatore concrete garanzie in quanto pianta biologica per natura. La trasformazione in farina avviene attraverso la molitura a pietra che, grazie alla bassa temperatura, mantiene inalterata la sostanza nutritiva della farina.