

FARRO

Plinio riferisce, citando Verrio, che “di tutti i cereali il popolo romano per trecento anni usò il farro”. (Gaio Plinio Secondo, *Naturalis historia*, XVIII, 62)-

Il *Triticum dicocum*, dai Romani chiamato *far*, fu il cereale più usato in epoca regia e durante il primo periodo della Repubblica, per essere poi sostituito dal frumento al quale è affine.



Le spighe, mietute come gli altri cereali tra giugno e luglio, venivano immagazzinate ma non trebbiate. Si toglievano dal deposito soltanto durante l’inverno. Occorreva anche battere i grani con un apposito pestello, il *pilum*, per fare uscire i semi dalle spighe. Presiedeva a questa operazione delicatissima *Pilumnus*, il dio protettore della puerpera e del neonato: ma talvolta poteva essere indicato anche Giove come *Iuppiter Pistor*. Poi si tostavano i chicchi prima di macinarli: una norma introdotta da Numa Pompilio per rendere il cereale più digeribile. La preparazione del farro era così sacra per i Romani arcaici che Numa aveva istituito in febbraio i *Fornacalia*, una festa che non si poteva protrarre oltre il 17. La denominazione derivava dalla dea *Fornax*, che presiedeva alla fornace.

La festa non si limitava alla torrefazione del farro, “sacrificio alla fornace che stava nei mulini”, ma importava anche la riunione dei membri di ciascuna curia in un determinato punto del foro. Luogo e momento della riunione venivano indicati con manifesti – *tabellae*—che il curione massimo faceva affiggere nel foro. Il legame tra curie e farro si spiega con il fatto che prima di Roma il territorio era formato da aree contrassegnate da un *fanum*, un tempio al dio locale a cui gli abitanti versavano la decima del raccolto.

Alla farina di farro si aggiungeva una purea di fave novelle quando si celebravano i *Carnalia*, la festa del 1° giugno in onore della dea Carna, per favorire il rafforzamento e la crescita degli organi interni dei bambini.

Panes laureati si chiamavano certe focacce non lievitate di farro, impastate con acqua, sale e raschiatura di foglie di alloro. E presso il letto del flamine Diale non mancavano mai speciali focacce sacrificali, gli *strues*, sorta di tramezzini dolci a strati, e il *fertum*, anch’esso non lievitato, impastato di farina di farro, sale, latte e fegato di pecora. A base di farro era il *puls*, una specie di polenta guarnita di sottili fette di lardo, considerata a lungo come il piatto nazionale dai Romani.

Poi il farro fu soppiantato nell’alimentazione dal frumento e l’ordinamento in curie da quello in centurie con la riforma attribuita a Servio Tullio. Tuttavia, come ai *comitia curiata* restarono alcuni atti particolari, dall’inaugurazione del *rex sacrorum* e dei *flamines* alla *destestatio sacrorum* e al *testamentum*, così al farro rimase l’efficacia simbolico-liturgica: continuò ad essere un ingrediente fondamentale in molte cerimonie.

Le Vestali non cessarono fino alla fine del IV secolo d.C. di preparare per il culto la *mola salsa*, farro misto a sale sia cotto che crudo, detto *muries*, indispensabile per ogni sacrificio cruento. “*Immolare*” significa infatti “spargere di *mola (salsa)*”. Infatti il sacrificante rendeva *sacer* l’animale da offrirsi agli dei cospargendogli la testa con la *mola salsa*: il farro consacrato isolava così l’animale dal mondo profano. Per la preparazione della *mola salsa* le Vestali coglievano



personalmente le spighe nei terreni che appartenevano al collegio prima del normale raccolto, in modo da essere certe che fossero primizie.

Di farro era anche il *libum*, la focaccia non lievitata che si usava per le offerte incruente alle divinità. Il 1° gennaio la gente si scambiava a scopo propiziatorio la stessa focaccia, ma dolcificata col miele, che prendeva il nome di *ianual* (da Giano, il dio presiedeva al passaggio calendariale da un anno all'altro).

Infine il farro denominava uno dei tre tipi di unione matrimoniale romana, la *confarreatio*, praticata in rari casi, ma obbligatoria per il *rex sacrorum* e per i flamine maggiori. Vi partecipava il Pontefice massimo assistito dal Flamine Diale alla presenza di dieci testimoni. Dopo aver pronunciato una formula rituale, il Pontefice offriva a Giove in digitato come *Ferreus* una focaccia impastata con sale, acqua e farina di farro, di cui anche gli sposi mangiavano frammenti.

“La partecipazione delle done con gli uomini al cibo più sacro” –scriveva Dionigi di Alicarnasso— *“prendevano nome dalla conferratio e portavano a vincolo che costringeva a una parentela indissolubile; e non vi era niente che potesse annullare quel matrimonio”*. (Dionidi di Alicarnasso, II, 25,2)

