La lenticchia nera di Leonforte

written by Rivista di Agraria.org | 28 febbraio 2015
di Angelo Calì

La lenticchia nera di Leonforte, o dei Monti Erei come spesso viene anche chiamata, è una delle varietà locali di *Lens esculenta*, Moench (o *Lens culinaris*, Medik), presente sin da tempi antichissimi nel territorio dell'entroterra siciliano (Leonforte e paesi viciniori).
Si tratta di un ecotipo locale che, come indica il nome, presenta una colorazione nera del tegumento che avvolge l'endosperma che si presenta a volte con colorazioni rossastre e a volte color panna.
E' sicuramente uno dei prodotti agroalimentari tipici del territorio leonfortese e rappresenta per le sue caratteristiche qualitative e per quelle organolettiche una delle eccellenze dell'agricoltura locale.
La coltivazione di questa particolare lenticchia si perde nella notte dei tempi: molto diffusa, fino al secondo dopoguerra nel territorio del Comune di Leonforte e nei Comuni vicini, in tutti gli orti familiari era destinata esclusivamente all'autoconsumo.
Le famiglie coltivavano piccoli appezzamenti di terreno al fine di ottenere pochi chilogrammi di prodotto da utilizzare durante l'anno per soddisfare il fabbisogno in proteine e minerali, in particolare il ferro di cui questo ecotipo di lenticchia è molto ricco.
Il prodotto ottenuto, infatti, era destinato in particolare alle donne durante la gravidanza ed il successivo periodo dell'allattamento.
La coltura veniva impiantata in terreni poveri ("*terri liggii*"), spesso pietrosi, sciolti (sabbiosi) che mal si prestavano ad ospitare colture più esigenti; negli stessi la pianta riusciva a ben adattarsi e a dare una discreta di produzione.
A partire dai primi anni '50 vari fattori quali la presenza di ecotipi più resistenti alle avversità, con produzioni superiori e stabili che ben si prestano alla meccanizzazione e la facilità di approvvigionamento di prodotti simili dai mercati, soprattutto esteri, a costi relativamente bassi, hanno ridotto le superfici coltivate e di conseguenza le produzioni ottenute fino a quasi far scomparire del tutto la coltura ed il prodotto.
Ci viene riferito dal responsabile dell'Ufficio SOAT di Leonforte, che un unico agricolture, rimasto custode del prodotto, destinava per intero la sua ridottissima produzione allo chef in servizio presso il Senato della Repubblica Italiana.
All'inizio del secondo millennio pochissimi agricoltori spinti da vari fattori, quali, le potenzialità del mercato, sempre più alla ricerca di prodotti particolari e unici nel loro genere, la possibilità di diversificare le produzioni aziendali, uniti alla passione ed all'attaccamento al territorio hanno reinserito, non senza difficoltà, il prodotto nelle proprie azienda.
A tutt'oggi si stima che la coltivazione della lenticchia nera, a scopi commerciali, sia presente in non più di otto aziende nel territorio di Leonforte e dei Comuni vicini.
Le superfici investite e le produzioni risultano alquanto variabili: infatti, da attente ricerche e dalle informazioni fornite dai produttori, si può affermare che attualmente sono coltivati non più 8 ettari di superficie agricola (con punte di aziende che presentano investimenti pari a circa 2 Ha) con produzioni infinitesimali e del tutto insufficienti, rispetto alle richieste del mercato. Si stima nelle migliori condizioni colturali e agroambientali, anche in riferimento ai dati relativi alla produzione media degli anni passati, una produzione non superiore a 2 tonnellate di prodotto vendibile.
L'ecotipo, infatti, si caratterizza per le bassissime rese, mediamente 150-200 kg per ettaro, con minimi inferiori ai 100 kg ad ettaro e punte che raggiungono e superano di poco i 300 kg ad ettaro.
La lenticchia nera di Leonforte, si caratterizza per le dimensioni medio-piccole del seme e può essere ascritta tra le varietà di lenticchia "microsperme", cioè con seme avente dimensioni medie inferiori ai 6 mm di diametro.
L'importanza della lenticchia nera viene anche riconosciuta da riviste specializzate di settore.
In particolare, il periodico "Terra – Il multimediale dell'agricoltura", indica per questo prodotto un contenuto in ferro pari a 7,26 mg/100g (Romano, 2007), contro un valore medio di 5,4 mg/100g riscontrato nella media per le altre varietà di lenticchia(Baldoni, 1989).
Lo stesso periodico, nel numero sett/ott 2007, in un articolo inerente il prodotto, lo appella, data la sua rarità ed il pregio, come "oro nero"

Il dato sopra riportato evidenzia quindi, per la lenticchia nera di Leonforte, un contenuto in ferro superiore di almeno il 35% rispetto alla media delle altre varietà di lenticchia coltivate.
L'elevata presenza, rispetto alle altre varietà di lenticchia, di microelementi e proteine è rilevabile anche dei dati delle analisi di laboratorio che ci sono stati forniti dalla SOAT di Leonforte e che di seguito si riportano come valori medi dei vari campioni analizzati, alcuni parametri nutrizionali significativi:

Carboidrati %	Proteine %	Grassi %	Ca (mg/100g)	Na (mg/100g)	Fosforo %	Fe (mg/100g)
50,1	26,3%	1,02	57,24	34,36	0,46	7,26

Il prodotto è spesso oggetto di una spregiudicata e fraudolenta concorrenza da parte di prodotti simili e confondibili solo nella colorazione che vengono "spacciati" e venduti agli ignari consumatori per lenticchia nera di Leonforte.
Il consumatore attento può facilmente distinguerla dalle imitazioni in quanto il prodotto si caratterizza per la presenza nella massa, di semi per così dire "albini", aventi colorazione più chiara (ocracea) con piccoli puntini o lievi striature del colore nero caratteristico (Fig. 1).
In media per la coltura ottenuta con metodiche tradizionali e nel rispetto del disciplinare di produzione in corso di predisposizione all'interno dell'Associazione produttori legumi di Leonforte da poco costituita (che prevede l'impiego di seme avente tegumento totalmente nero), i semi che presentano puntinatura e/o striatura nerastra su fondo ocraceo risultano pari al 3-5%
La coltura, come avviene per altre colture presenti nel territorio (es. fava larga di Leonforte), si caratterizza per l'esecuzione manuale della totalità delle operazioni colturali.
Le operazioni colturali precedenti la semina, come per altre leguminose, iniziano nel periodo estivo-autunnale con un'aratura medio-profonda al fine di rimescolare gli strati del terreno, proseguono con diversi passaggi di affinamento e si concludono con l'apertura dei solchi effettuata con assolcatori mono-bi o trivomeri o con normali tiller.
Durante le fasi di lavorazione si procede all'interramento dei concimi contenenti fosforo, in genere si usa perfosfato minerale alla dose di 3-4 quintali per ettaro.
La distanza di semina, intesa come interasse tra le file varia dal metro e più (file larghe, utilizzate nel caso di semina autunnale), ai 35-40 cm (file strette, utilizzate nel caso di semina nel periodo tardo invernale inizio primavera) (Fig. 2).

La prima ipotesi è da privilegiare nei nostri ambienti caratterizzati da climi caldo aridi nel periodo primaverile-estivo, ed è applicabile in appezzamenti di terreno dove scarsa o nulla è la presenza di Orobanche.
La semina a file strette, dato il ridotto periodo di vegetazione – circa 120 giorni – consente alle piante, con lo sviluppo sicuramente ridotto rispetto a quelle a semina precoce, di ricoprire quasi per intero la ridotta superficie di terreno ad esse destinata.
La semina viene effettuata a postarella ("*a pizzicuni*"), cioè lungo il solco aperto viene fatto cadere, quasi accompagnato dalla mano, alla distanza di 25-30 cm, un pizzico di semi.
Si impiega un quantitativo di semi variabile dai 10-12 kg ad Ha nel caso di semina a file larghe (circa 1,30 m) ad oltre 20 e fino a 30 kg di seme per ettaro nel caso di semina effettuata a file strette (circa 35-45 cm).
La semina, in ossequio a quanto previsto dal richiamato disciplinare di produzione, viene effettuata utilizzando solamente semi che presentano la colorazione nera del tegumento, ottenuti da un'attenta e laboriosa selezione manuale del prodotto, con la quale vengono scartati i semi con colorazioni di fondo ocracee mostranti puntinature e/o striature nerastre (Fig. 3).
Alcune prove, infatti, realizzate seminando solo semi con striature e puntinature nerastre su fondo ocraceo, hanno originato una produzione identica al materiale riproduttivo utilizzato, priva, cioè di semi con tegumento totalmente nero.
L'emergenza delle giovani piantine si realizza, nel caso di terreno con sufficiente grado di umidità, nel giro di circa 30 giorni, lo sviluppo e l'accrescimento della lenticchia è molto lento e la vigoria e la capacità di competizione nei confronti delle infestanti è scarsa per non dire totalmente assente.
La presenza di infestanti, se non controllate con ripetuti interventi di scerbatura manuale, riduce fino ad annullarle

le produzioni.
La lotta chimica ad oggi non è praticabile sia per ragioni di ordine pratico (non esistono prodotti fitosanitari con reale efficacia nel controllo delle infestanti soprattutto per quelle a foglia larga) che normativo (non esiste, in Italia, nessun prodotto registrato per l'impiego sulla coltura).
Il disciplinare di produzione prevede il totale divieto di utilizzazione di prodotti fitosanitari per il controllo delle erbe infestanti.
La scerbatura manuale nei confronti delle infestanti deve essere "totale". A tale scopo si attuano non meno di tre passaggi manuali con l'utilizzo della zappa a lama stretta (8-10 cm) per meglio districarsi tra le deboli piantine in modo da estirpare le infestanti e rimescolare ed avvicinare il terreno nella zona del colletto onde favorire l'accestimento delle piantine.
Le infestanti che oltre a causare danni di natura competitiva nei confronti della lenticchia (aria, luce, sostanze nutritive ed acqua) arrecano notevoli fastidi nella successiva selezione e cernita manuale del prodotto indispensabile prima della fase di commercializzazione.
Tra le altre avversità è bene ricordare che molto temibile risulta l'attacco di afidi che nei casi più gravi compromette in maniera irreparabile la produzione; gravi danni possono derivare dalla presenza di Orobanche spp la quale può essere combattuta impiantando la coltura in terreni oggetto di lunghe rotazioni o ritardando l'epoca di semina.
Dati i ridottissimi quantitativi prodotti non è pensabile inviare la produzione ai moderni impianti di prepulitura e pulitura meccanica (gli impianti più piccoli lavorano con potenzialità di 2-3 t/ora), fra l'altro c'è da considerare che buona parte del prodotto resterebbe all'interno dei macchinari.
Negli ultimi giorni del mese di maggio, al termine delle operazioni di mietitura della fave, si inizia l'altrettanto faticosa mietitura della lenticchia; man mano che le piante cominciano ad ingiallire vengono sfalciate con l'ausilio di falci a mezzaluna ("*a radiri di turreno*") a pochi millimetri da terra, dato il portamento della pianta che risulta prostrato, e messe ad asciugare al sole in piccoli covoni (manate), dopo alcune ore, persa parte dell'umidità residua, vengono raccolti in numero di 3-4 e legati a formare dei covoni più grandi ("*i regni*").
E' indispensabile legare assieme i piccoli covoni di lenticchia onde evitare che folate di vento (dato l'esiguo peso della paglia e dei legumi) possano disperderle e far aprire i baccelli (facilmente deiesceti).
I covoni, persa l'umidità residua vengono trasportati nell'aia, realizzata, previa costipazione del terreno, in una zona esposta al vento (Fig. 4).
La trebbiatura, cioè la sgranatura dei semi dai baccelli, risulta un'operazione molto lunga; si effettuava in genere nelle ore più calde della giornata quando il prodotto "*scuzzola*" (con il caldo la sgranatura è favorita in quanto aumenta la deiescenza dei baccelli), battendo il prodotto con forconi e rivoltandolo ("*si gira l'aria*") più volte, in questo modo i semi già sgranati, più pesanti vanno verso il fondo e la paglia assieme ai legumi ancora da sgranare restano in superficie (Fig. 5).

Terminata la sgranatura dei semi si inizia a separare la paglia dai legumi realizzata grazie alla grande maestria degli operatori, con il solo aiuto del vento e l'ausilio di forconi, facendo attenzione a non andare troppo in profondità per evitare di sporcare il prodotto con il terreno, e pale di legno che lavorando controvento, allontanano la paglia dal prodotto finito ("*si caccia fori a furba*") (Fig. 6).
Il lavoro nell'aia anche se molto lungo (a volte si aspetta per diversi giorni l'arrivo del vento) e faticoso data l'enorme calura estiva, rappresenta ancora oggi l'unica possibilità di ottenere un prodotto privo di difetti: infatti, la sgranatura realizzata con trebbiatrici meccaniche danneggia in maniera rilevante il prodotto in quanto molti semi *si presentano "pelati", cioè privi di tegumento, scalfiti e/o spezzati mettendo in evidenza la colorazione dell'endosperma* (Fig. 7).

Allontanata la paglia al centro dell'aia rimane il cumulo di prodotto che prima di essere messo nei sacchi viene passato in un primo vaglio ("*crivu dill'aria*") al fine di separare eventuali impurità e residui di terreno, semi piccoli, striminziti.
Pulito il prodotto si opera la cernita manuale utilizzando dei vagli dimensionali, di 2-3 mm circa, per allontanare i semi striminziti, le polveri e semi estranei di piccole dimensioni, e di 5-6 mm circa per separare impurità e semi

estranei più grandi della lenticchia.
Il prodotto dopo la vagliatura viene posto, per circa venti giorni, in congelatore alla temperatura di circa -20 °C per evitare lo sviluppo e la comparsa del tonchio.
Successivamente, le donne e gli anziani si occupano della selezione e pulitura manuale del prodotto in attesa di essere collocato nel mercato.
Ad oggi le produzioni realizzate sono risultate sempre inferiori alle richieste del mercato e spesso il prodotto viene prenotato dai clienti già prima della raccolta.
Relativamente ai prezzi di mercato il prodotto riesce a spuntare prezzi da ingrosso ed allo stato sfuso intorno ai 15,00 € al chilogrammo e prezzi al minuto e con prodotto confezionato superiori a 20,00 € al chilogrammo con punte di 25,00 € al chilogrammo.
Pur in presenza di ridottissime produzioni, fino a quando il mercato richiederà il prodotto, e lo stesso spunterà i prezzi sopra richiamati si ritiene che la cultura possa ritornare ad essere coltivata e a ripagare quanti, a costo di enormi fatiche e non indifferenti impegni anche di tipo economico, sono disposti a coltivarla.
Le peculiarità organolettiche del prodotto sono ormai riconosciute da più parti; infatti, al Salone Internazionale del Gusto tenutosi a Torino dal 23 al 27 ottobre 2014 la lenticchia nera ha partecipato ad un laboratorio del gusto intitolato “I neri di Sicilia” dove è stata abbinata ad altri prodotti dell’enogastronomia isolana aventi come filo conduttore il colore nero ed è stata proposta ad una platea di appassionati, operatori del settore e giornalisti provenienti da varie parti del mondo.
La partecipazione alla manifestazione, si auspica, sia l’inizio del percorso che porterà il prodotto ad essere annoverato tra i **Presidi slow-food**, progetto che ha come finalità quella di sostenere le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire e valorizzare i territori.
Ad oggi la lenticchia nera di Leonforte è entrata a far parte dell’**Arca del gusto**, cioè il grande catalogo virtuale che raccoglie i prodotti della cultura, della storia e delle tradizioni del cibo provenienti da tutto il pianeta.
All’analisi sensoriale il prodotto evidenzia particolari sensazioni sia olfattive che gustative che differenziano in maniera inequivocabile il prodotto da quelli similari.
Per concludere si ritiene necessario riunire i produttori disposti ad operare secondo un disciplinare di produzione, in avanzato stadio di predisposizione, atto a salvaguardare produttori e consumatori.
I consumatori (famiglie o ristoratori) dati i ridotti quantitativi annualmente prodotti, acquistano il prodotto direttamente dai produttori (anche con commercio elettronico e spedizione tramite corriere) o presso rinomati negozi specializzati nella vendita di prodotti tipici.

Angelo Calì, dottore agronomo e appassionato agricultore, è titolare di azienda agricola nell’entroterra siciliano, con indirizzo prevalente nella produzione di cereali (frumento duro) e legumi tipici (fava larga di Leonforte, lenticchia nera di Leonforte, ceci, compreso il cece nero siciliano, e cicerchia – impiegati anche, come sfarinati, nella preparazione di un tipico misto legumi per polenta). Sito: www.leonforteagricola.it

Coltivare e allevare per l’autosufficienza della famiglia
Ortaggi, Frutta, Vino, Olio, Latte, Uova, Carni, Miele
Autori Vari – Edizioni L’Informatore Agrario
Leggerlo sarà come avere un esperto al vostro fianco, che comprende i problemi effettivi e vi indica come risolverli...
Acquista online >>>