

LENTICCHIA DI VILLALBA



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

É coltivata nel territorio del comune di Villalba e in parte dei comuni di Mussomeli, Marianopoli, Vallelunga e Cammarata (provincia di Caltanissetta). La prima testimonianza scritta di questa coltivazione nel territorio di Villalba viene riportata dallo scrittore Giovanni Mulè Bertolo nel libro Memorie di Villalba edito nel 1900, ma la coltivazione della lenticchia di Villalba era già storicamente presente nel territorio. Appartiene, come quella di Altamura, alla tipologia a seme grande (macrosperma), tipica delle aree temperate.

Il periodo di massima produzione a Villalba si è avuto tra gli anni Trenta e i Sessanta del secolo scorso, quando circa il 30% della produzione italiana arrivava dalla Sicilia e in particolare proprio da questo paese in provincia di Caltanissetta.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

La coltivazione, a semina autunnale, avviene su terreno arato superficialmente e seminato a file distanti 80 cm circa. La raccolta si esegue manualmente a metà giugno, le piante sono raggruppate in piccoli fasci e lasciate essiccare all'aria aperta per 5-8 giorni fino alla separazione del seme, che è eseguita meccanicamente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si tratta di una lenticchia a seme grande, macrosperma, di colore verde (tegumento verde con cotiledoni gialli).

EFFETTI SALUTISTICI

La ripresa si è avuta solo dagli anni Novanta grazie all'interessamento del CNR di Bari che ha fatto emergere le sue caratteristiche notevoli: dalle sue analisi è emerso che la lenticchia di Villalba si caratterizza per un elevato di ferro (talvolta oltre i 10 mg per 100 grammi di prodotto) e proteine, unito a un basso tenore in fosforo e potassio.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Tra le preparazioni più classiche, ci sono le paste e lenticchie e le altrettanto numerose zuppe oppure le polpette di lenticchie. A capodanno vengono servite insieme al cotechino o allo zampone.

