

A ME MI PIACE

# Che Manna la lenticchia nera di Enna

DI DAVIDE PAOLINI

**D**efinirli eroi può apparire esagerato. Ma nel linguaggio del gastronomo coloro che "salvano" piante, animali, giacimenti dall'estinzione sono eroi. Insomma eroi minori, ma sempre degni di rispetto. In venticinque anni di viaggio alla ricerca del gusto perduto ne ho scoperti o incontrati diversi, ma ogni volta che ho la fortuna di imbattermi in qualche nuovo "salvatore", provo sorpresa, emozioni. Così è stato quando ho visto (e poi gustato) una lenticchia nera delle colline della provincia di Enna.

Questa lenticchia è un'antica cultivar tipica di questo territorio siciliano, così lontano dal turismo, molto apprezzata fino agli anni Cinquanta. Dal dopoguerra in poi la sua produzione è via via scomparsa, complice la politica agricola Comunitaria (come sostengono gli agricoltori ennesi) ma soprattutto per l'introduzione di nuove cultivar più resistenti, maggiormente produttive e la cui produzione poteva essere meccanizzata. In questo arco di tempo la lenticchia nera ha rischiato seriamente di scomparire per sempre, ed è stata prodotta in quantità variabili dai 100 ai 400 kg/anno. Chi racconta la storia di questa lenticchia nera è Angelo Manna, agricoltore di Leonforte (azienda agricola Agrirape corso Umberto 556, tel. 0935904862), produttore di una strepitosa marmellata di pesche tardive (appunto di Leonforte), di albicocche, nonché di fave secche.

Ebbene due anni fa Manna si è messo in testa di iniziare la produzione di questo legume e, avendo bisogno della semente, è riuscito a trovarne solamente 800 grammi! L'avventura è comunque partita, oggi Manna ne produce solo 2 chilogrammi e ha tutte le intenzioni di recuperare questa lenticchia, farla conoscere per farne riprendere la produzione nel suo territorio, sebbene la coltivazione sia molto laboriosa e faticosa perché tutte le tecniche colturali sono svolte manualmente. Questo dipende dalla pianta stessa che, come afferma Manna, ha uno stelo cortissimo, praticamente strisciante, quasi a contatto con il terreno. Per questa ragione non è in alcun modo possibile meccanizzare la raccolta. «Con metodi — dice l'agricoltore di Leonforte — che ci riportano all'antica tradizione contadina siciliana». Però la lenticchia nera è una vera e propria chicca per la cucina.

I pregi di questa varietà di lenticchia nera in cucina sono diversi: cuoce facilmente, ha un gusto molto particolare, si abbina bene con piatti a base di pesce, e infine ha una colorazione nera che la rende anche alla vista particolare. Certo ancora la quantità prodotta da Manna è davvero poca cosa e la cultivar sconosciuta, proprio per questo è difficile la commercializzazione se non ad appassionati o a cuochi. Qui c'è il gusto del diverso, di sperimentare dei sapori nuovi, di accostamenti inconsueti. Paesi come Leonforte, pur magari poveri all'apparenza, hanno questi giacimenti nascosti (pesche settembrine tardive, fave, lenticchie) che potrebbero portare ricchezza: ma chi li fa conoscere? Soprattutto chi ha compreso che la cultura materiale di questi territori potrebbe essere fonte di occupazione e di sviluppo. Il sud è ricco di accoppiamenti giudiziosi, il cibo non presenta solo l'aspetto organolettico, ma è soprattutto un medium del territorio. *Sine qua non.* info@gastronauta.it

---

*Un agricoltore  
ha ripreso  
la coltivazione  
dello squisito  
legume  
che era stata  
abbandonata  
negli anni 50*

---