



ITALIA

— SICILIA —

**Nera e profumata
cuoce in fretta**

SE NON fosse stato per un cocciutissimo agricoltore di Leonforte, Angelo Manna, che due anni fa si è messo in testa a tutti i costi di riprovare a coltivarla, oggi probabilmente di questa stranissima lenticchia siciliana non ci sarebbe più traccia. La sua particolarità? Il colore. È nera: come la pece. "Sì", è una varietà tipica delle colline di Enna", racconta Manna. La lenticchia nera ha infatti tutte le carte in regola per conquistarsi un suo posto al sole. È leggermente più grande di quella di Ustica, è profumata, cuoce molto in fretta, ha un aspetto invitante e un gusto particolare e si abbina benissimo con il pesce. Slow Food vorrebbe farne l'ennesimo presidio, proprio qui, nel cuore profondo e silenzioso della Sicilia ennese. Al momento il signor Manna un po' di lenticchie da vendere al dettaglio ancora ce l'ha. I cultori della materia sono avvertiti.

Leonforte



AZ. AGR. AGRIRAPE
corso Umberto, 556
Angelo Manna
☎ 0935/904862
Prezzo: 10 Euro/kg