

LEONFORTE (EN) | c.so Umberto, 556 | tel. 0935 904 862 | cell. 3391 697 299 | [www.agrirape.it](http://www.agrirape.it)

**CHIUSO** sempre aperto su appuntamento



**A GIUSEPPE MANNA** si deve il “salvataggio” dal rischio di estinzione della pesca tardiva e della fava larga di Leonforte, gioielli delle colline ennesi.

Una volta alla guida dell'azienda, acquistata dal padre Angelo nel 1965, Giuseppe ha diversificato la produzione nei 40 ettari di terreno, all'epoca coltivati a grano duro, riprendendo la coltivazione dei due prodotti locali. E, tre anni fa, ha avviato il recupero delle lenticchie nere. «Abbiamo ripreso la produzione partendo da 800 grammi di semi recuperati presso vecchi contadini della provincia di Enna» spiega Angelo Manna, la terza generazione, studi in Agraria in corso e a 23 anni idee già ben chiare e una passione per l'agricoltura. La particolarità, e la difficoltà di produzione, delle pesche e dei legumi di Leonforte

sono dovute alla manualità estrema. Le pesche vengono insacchettate ('ncuppate) una a una con carta pergamenata quando ancora sono sull'albero, a fine maggio-inizio giugno, per proteggerle dagli agenti atmosferici e dagli insetti, evitando così di intervenire con trattamenti antiparassitari e garantire un prodotto di fatto biologico. Per i legumi le operazioni sono fatte a mano dalla semina alla raccolta: nel caso della fava larga per non spezzarne il seme, per la lenticchia a causa del portamento della pianta, che tende ad allettarsi. Spedizioni via corriere in tutt'Italia.

**PRODOTTI.** Le deliziose pesche di Leonforte, di diverse cultivar, hanno la particolarità di essere tardive: maturano dalla metà di settembre all'inizio di novembre allungando la stagione del frutto (la percoca, la bianca che profuma di rosa, il giallone, il natalino che arriva quasi fino a Natale...). Confetture di pesche, realizzate con la frutta all'80%. Fave larghe di Leonforte e una limitata produzione di fantastiche lenticchie nere.