

# PER UN PIATTO DI LENTICCHIE

ESAU' RINUNCIÒ  
ALLA PRIMOGENITURA...  
FORSE ERANO  
DI MORMANNO!



*In Calabria, nel cuore del Pollino, sopravvive uno dei legumi più preziosi della Penisola, unico per virtù salutari, proprietà organolettiche e piacevolezza al palato*

di GIORGIO RINALDI

Il più grande parco nazionale d'Italia è quello del Pollino, che prende il nome dall'omonimo massiccio appenninico a cavallo tra la Basilicata e la Calabria e abbraccia 56 comuni. Sono 192.565 ettari di natura selvatica e scenari mozzafiato: dagli altopiani spesso è possibile vedere il mar Tirreno da un lato e il mar Ionio dall'altro, sino alle cui rive si estende l'area protetta del Parco.

Paradiso di escursionisti e di amanti del rafting, per via dei corsi d'acqua, a volte impetuosi, che attraversano luoghi incontaminati di rara bellezza.

Le comunità che lo animano sono le più varie, molte, addirittura, di origine albanese, arrivate da queste parti cinquecento anni fa.

Come in ogni angolo del mondo, ogni paese ha le sue tradizioni e le sue specialità.

In questo lembo dell'Universo, fatto di gente tosta, abituata al lavoro e al sacrificio, ogni cosa si è dovuta adeguare a ciò che la terra poteva offrire. Così le produzioni agroalimentari, così gli allevamenti, così la pastorizia. Quel poco che una terra povera poteva offrire è stato valorizzato al massimo e ricette e prodotti che oggi fanno la gioia degli "esperti" di varia natura, non molto tempo fa, e forse ancor oggi, costituivano solo il necessario per l'alimentazione.

A Mormanno, piccolo centro nel cuore del Parco, va il merito,



insieme ad altre comunità limitrofe, di avere preservato dalla certa scomparsa due vere e proprie leccornie: il fagiolo poverello bianco e la lenticchia.

Del fagiolo poverello bianco abbiamo già parlato nel numero di Vie del Gusto ottobre/novembre 2013, qui vogliamo occuparci della lenticchia di Mormanno.

Sotto il profilo botanico si tratta di una vera e propria rarità, citata nei testi sacri universitari, ma parlare di come viene coltivata, del genoma, del morfotipo, del contenuto proteico ecc., non ne vale la pena, perché l'interesse dei più è rivolto alle qualità organolettiche e alle ricette a cui può dare, o contribuire a dare vita.

È sufficiente dire che tra non molto in Italia si rischierà di mangiare solo lenticchie provenienti dall'estero, perché la produzione nazionale è passata in soli 40 anni da 15.000 a 800 tonnellate, a fronte di 3 milioni di tonnellate di lenticchie prodotte in altri Paesi.

Il famoso detto, "mi hai liquidato con un piatto di lenticchie" (che ha un precedente biblico quando Esaù disse a Giacobbe che con un piatto di lenticchie gli avrebbe ceduto la "primogenitura") tra un po' non sarà più attuale, perché quelle italiane saranno più rare e preziose dell'oro.

Figuriamoci le lenticchie di Mormanno, che già sono rare adesso!



Una delle peculiarità è data essenzialmente dal fatto che sono piccole e di diversa colorazione: dal verde al rosa al beige. Poi, c'è da dire, la cottura è molto rapida rispetto alle consorelle.

Il sapore riempie la bocca, come nessun'altra lenticchia riesce fare.

Il gusto, arricchito dalla forma del legume, è quello tipico. Il miglior modo per apprezzarla è cucinarla secondo le ricette della tradizione.

Al noto passato di lenticchie, in questi straordinari luoghi si aggiungono piatti come i "maccaroni intagliati con lenticchie", o la "zuppa di lenticchie con la zafarana". Piatti che vedono come comprimari l'aglio, l'origano selvatico e l'olio extravergine di oliva. Per provarli bisogna necessariamente andare a Mormanno, anche solo per comprarne un piccolo sacchetto per poi esibirlo agli amici al ritorno, come un singolare trofeo.

Ma, ne siamo sicuri, nessuno si fermerà alla semplice ammirazione della Lenticchia di Mormanno perchè c'è tant'altro da vedere e da gustare.



GIORGIO RINALDI è Avvocato e vive a Bologna. È giornalista e Direttore della rivista on line [www.faronotizie.it](http://www.faronotizie.it). È membro di ASA - Associazione Stampa Agroalimentare - e Console Onorario dell'Uruguay. Scrive di politica, turismo, enogastronomia e collabora con numerose riviste.