



C'ERA UNA VOLTA... LA LENTICCHIA DI MORMANNO

di Nicola Perrelli



Recita un vecchio adagio, oramai dimenticato:
Coltura-Cultura.

Ed e' proprio vero.

La cultura è inevitabile, per qualunque collettività essa non è un supplemento facoltativo ma è la condizione necessaria senza la quale la sua stessa esistenza sarebbe impossibile.

In questa accezione, tutto ciò che ha a che fare con l'alimentazione è un fatto sociale che rispecchia e interpreta l'ambiente, l'economia, le caratteristiche delle popolazioni, la storia. Del resto, comunque la si affronti, è sempre in un modo o nell'altro storia di cose da mangiare o....della loro mancanza.

Pensiamo ad esempio al valore rituale di certi cibi, ai tabù alimentari di molte religioni e così via, fino alle funzioni terapeutiche. Tanto che in molti paesi della nostra Calabria, i reumatismi venivano curati avvolgendo l'infermo in una coperta di lana e coprendolo di pane appena sfornato; le contusioni con un unguento di sugna lavata e prezzemolo pesto, le scottature con olio sbattuto con acqua o raschiatura di patata cruda, ecc. Tuttavia, è altrettanto vero che il procedere dello sviluppo economico e sociale delle moderne economie ci ha allontanato dalle tradizioni alimentari e dalle colture dei nostri luoghi. Prodotti un tempo ampiamente diffusi e utilizzati per l'alimentazione sono quasi dimenticati.

Partendo da questo dato di fatto, e con l'intenzione di far riscoprire o almeno far ripensare a vecchie colture paesane, e' stato chiesto a diversi *mormannoli* cosa ricordano della apprezzata, fino a qualche decennio fa, *lenticchia di Mormanno*.

Poco per la verità: gli under 65 hanno solo vaghi ricordi, gli over qualcosa di più. Serbano ancora per il legume una grande considerazione, sicuramente per l'episodio biblico in cui Esaù cedette il diritto di primogenitura al fratello Giacobbe proprio per un piatto di lenticchie, ma ancor di più per la qualità della pianta, a loro dire una vera rarità, e per la gustosità dei semi.

E non sbagliano, *la Mormanno*, denominata proprio così, la Leonessa, la Fucino, la Villalba e la Ustica sono le principali varietà di piante coltivate in Italia. Non è infatti per caso che le lenticchie di Mormanno sono citate in letteratura insieme a quelle di Altamura, di Villalba e alle D.O.P. di Castelluccio d'Umbria.

La coltivazione, ci conferma *Pippinu di puttaneddra*, classe 1924, agricoltore in servizio permanente effettivo in contrada Pantano, era localizzata in prevalenza in questa zona, di eccellenza per la produzione di legumi e, marginalmente, in quella di contrada Procitta.

La tecnica di coltivazione, immutata da secoli, prevedeva: l'aratura all'inizio della primavera, la semina tra marzo e maggio, lo sfalcio e la raccolta ad agosto.

Ultimata la raccolta, le lenticchie venivano sottoposte alla vagliatura per separarle dalle impurità (semi, grano, sassolini, ecc.) e a questo punto, ormai

pulite, destinate all'autoconsumo e alla vendita al mercato. Che, ricordiamo a chi l'ha rimosso dalla mente e a chi non ha l'età, si svolgeva con cadenza regolare in Via L. Romano, in un brusio di voci, un confuso andirivieni di gente e... intermittenti ragli.



Senza dimenticare che il mercato paesano, insieme alla dimensione economica, aveva per il complesso dei rapporti che facilitava, anche ad un'importante funzione socializzante.

Proporre quindi qualche riflessione che ci aiuti a rivivere o almeno a ricordare il nostro rapporto con le produzioni tipiche locali, è senza dubbio uno stimolo a valorizzare il nostro territorio in tanti suoi aspetti: da quelli agronomici a quelli storici rappresentati dal legame con gli usi e le tradizioni, da quelli nutrizionali a quelli economici.

Anche le piante, se adeguatamente riscoperte, incentivate, studiate e valorizzate, come pare un agronomo di Mormanno stia facendo in collaborazione con l'Università di Bari, potrebbero rilevarsi un volano di crescita ed emancipazione.

E' già avvenuto quasi 30 anni fa, con altri prodotti tradizionali di Mormanno: gli squisiti bocconotti e gli apprezzati salumi con la *lacrima*: perché non anche con le lenticchie?