



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Lenticchia di Valle Agricola



Areale di coltivazione

La lenticchia di Valle Agricola viene coltivata nell'omonimo comune della provincia di Caserta e rientra tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali -PAT- della Regione Campania.

Descrizione del legume

Si tratta di un ecotipo locale di medie dimensioni e colore piuttosto scuro. La buccia sottile favorisce la cottura ed esalta il sapore intenso, caratteristico e pregiato.

Tecniche di coltivazione

La pianta viene coltivata in aree ad altitudine pari a 700 m s.l.m. o superiore. Le regole di coltivazione rispecchiano la tradizione colturale dell'area: infatti i campi non sono molto estesi, continuano ad essere familiari e la lenticchia viene utilizzata soprattutto per il mercato locale, conservata in sacchetti di tela grezza a trama grossolana e sfruttata soprattutto essiccata per la preparazione di piatti della cucina tradizionale locale. Le metodiche di lavorazione sono quelle tradizionali: è prevista una fase di lavorazione del terreno all'inizio della primavera, semina da metà febbraio a metà marzo e rullatura dei campi per favorire la germinazione. Lo sfalcio e la trebbiatura si effettuano entro il mese di luglio. Una volta raccolti, i baccelli vengono fatti essiccare in campo e successivamente trebbiati nell'aia.

Consumo del prodotto

Il prodotto viene utilizzato soprattutto essiccato, come ingrediente principale nella preparazione di piatti tradizionali della zona come nella zuppa con le patate.



Scheda realizzata da Massimo Zaccardelli e Francesco Vairo