

Legumi di Sicilia



Le leguminose sono una delle famiglie botaniche più rappresentate nella parte interna dell'Isola mediterranea; le specie da granella, di cui vi parliamo in questo articolo, sono la base di un'agricoltura storica e della cucina più tradizionale

di VITO VERRASTRO

L'Esplorare il mondo delle leguminose siciliane

che comprende tra gli altri ceci, lenticchie, fave, cicerchie, fagioli, impone di addentrarsi nelle aree più interne dell'Isola, quelle più selvagge e intense, molto meridionali, in cui colline, monti e valli si inseguono senza soluzione di continuità e i colori dei campi marcano la stagionalità, con il verde dell'inverno e di inizio primavera, che d'estate, dopo la trebbiatura, si trasforma in giallo sbiadito e bruciato.

Qui gli spazi appaiono immensi, solenni e immobili. Insomma, qui la Sicilia ha tutto un altro aspetto rispetto a quella delle coste, tutta roccia e mare, e la diversità si riflette inevitabilmente nelle produzioni agricole, nei loro trasformati e nella gastronomia; e proprio quest'ultima utilizza la ricca gamma di varietà di legumi a uso alimentare nella più genuina tradizione mediterranea.

Ma le leguminose siciliane di oggi, vere e proprie tipicità, figlie di un'agricoltura antica, sono anche il risultato di attente e faticose ricerche del patrimonio genetico locale, spesso dimenticato e trascurato, ma che, quando valorizzato, offre delle soluzioni alimentari ineguagliabili dal punto di vista organolettico, generando anche ricchezza a partire dal bene in assoluto più na-

turale, quello che da queste parti abbonda. La terra.

DALLA MAGNA GRECIA AGLI ARABI

Molto probabilmente iniziò dopo lo sbarco dei Greci in Sicilia l'uso costante e creativo dei legumi in cucina, abbinati spesso ai cereali e soprattutto al coltivatissimo farro, il cui seme intero, unito a fave, lenticchie, ceci e interiora, formava quella che i Romani chiamavano la *fabata puls*, la farinata di fave, una specie di polenta consumata tutto l'anno, perché si credeva che rendesse immuni dai dolori viscerali.

Con i nuovi arrivati, si ebbe anche una fiorente letteratura gastronomica: Archestrato di Gela, uno dei primi gastronomi della storia vissuto tra il V e il IV secolo a.C., nei suoi «Frammenti della gastronomia» scrive che dopo «avere visitato ogni terra e ogni mare» in Sicilia ha trovato «il buon gusto», mentre Ateneo, erudito greco di Egitto, nel II secolo d.C., nella sua opera chiamata «I Deipnosofisti» (nome con cui si indicava il «banchetto dei sofisti») descrive in una miniera di dettagli gastronomici la cucina di allora e il trionfo dei legumi, in particolare dei piselli. Gli Arabi, sbarcando nel IX secolo nell'Isola, portarono poi la

conoscenza di canna da zucchero, riso, gelsomino, cotone, anice, sesamo e droghe, come cannella e zafferano. A loro si devono gustose creazioni culinarie, come le «panelle», primaria espressione della cucina da strada – come vedremo anche più avanti – una sorta di frittelle a base di farina di ceci (oggi si mangiano ancora in Sicilia, generalmente dentro una pagnotta), e l'uso dei ceci essiccati e tostati.

LA TRADIZIONE CONTADINA E L'ARRIVO DELLA GLOBALIZZAZIONE

Nei secoli successivi l'uso dei legumi in Sicilia è stato tramandato, attraverso e grazie al culto culinario, che era parte fondamentale della più profonda tradizione contadina, che ha utilizzato, custodendone gelosamente i segreti, i cibi poveri e naturali, soprattutto quelli energetici come le leguminose.

Pian piano, avvicinandosi ai tempi moderni, gli agricoltori più intraprendenti iniziarono a considerare i legumi non solo per l'autoconsumo, ma anche da un punto di vista imprenditoriale, dando vita ad aziende per la produzione ma anche per l'«ammasso» con immagazzinamento dei legumi secchi, spesso a carattere familiare e di piccole e medio-piccole dimensioni. Questo andamento si è però interrotto bruscamente mezzo secolo fa in seguito alla caduta dei prezzi alla produzione, che ha causato il crollo delle superfici destinate alle leguminose.

Come riporta uno studio del 2007 del Consorzio di ricerca Gian Pietro Ballatore di Palermo (con sede legale ad Assoro, in provincia di Enna, www.ilgranoduro.it), «nell'ultimo cinquantennio per la fava si è passati da circa 500.000 a più o meno 50.000 ettari; per il fagiolo da 500.000 a 10.000 ettari, per la lenticchia da 25.000 a 1.800».

L'arrivo della difficile, rapida e convulsa fase della globalizzazione su un mercato senza più barriere ha fatto il resto, esponendo le colture siciliane alla concorrenza dei prodotti europei e me-

diterranei, determinando un'ulteriore contrazione (oggi su tutto il territorio siciliano si contano circa 24.000 ettari coltivati a legumi) e la tendenza a un progressivo e pericoloso abbandono delle terre, con conseguenze deprimenti dal punto di vista economico, sociale e anche ambientale.

L'AZIONE DELLA REGIONE SICILIA

Letto sotto questa angolazione, appare ancora più ammirevole lo sforzo della Regione Sicilia che sulle leguminose da granella a uso alimentare ha deciso di investire con forza. In questa scelta c'è il rispetto della storia e della cultura agricola dell'Isola, ma anche la visione di un futuro potenzialmente prospero, con la possibilità di utilizzare le leve della «rintracciabilità», tanto importante per ripercorrere il processo produttivo, e della «sicurezza alimentare» per promuovere e valorizzare le produzioni di legumi autoctoni, fino a prevedere la creazione di un marchio unico.

La base di partenza c'è ed è di tutto rispetto, grazie alla presenza di vaste aree vocate, comprese ampie superfici coltivate con metodo biologico, e alla spiccata tipicità di tali produzioni, nonché, naturalmente, per la qualità dei prodotti. Ovviamente si dovranno limare alcune criticità, che nel segmento di queste produzioni si identificano soprattutto con la frammentazione del tessuto produttivo e con la loro scarsa redditività, ma vale la pena impegnarsi.

NEI VESPRI SICILIANI I CECI DECRETAVANO LA VITA O LA MORTE

Il cece è legato a un episodio sanguinoso della storia della Sicilia: i Vespri siciliani. Durante la rivolta di Palermo del 1282, che vide la **fine del dominio Angioino nell'isola**, i locali volevano uccidere tutti i francesi che non erano riusciti a scappare.

Per poterli riconoscere, veniva loro mostrato un pugno di ceci, chiedendo di pronunciarne il nome. Poiché i francesi non riuscivano a non accentare la «i» finale, chi pronunciava «**ciceri**» veniva ucciso. E così i ceci divennero la discriminante tra la vita e la morte.

Leonforte, campi dopo la raccolta delle fave



INTERVISTA ALL'ASSESSORE DARIO CARTABELLOTTA

La sfida della Sicilia agricola, alla vigilia della nuova programmazione comunitaria, ha la robusta corporatura del neoassessore regionale alle risorse agricole e alimentari, Dario Cartabellotta, che si trova a dover fronteggiare la prolungata crisi in atto e la probabile riduzione delle contribuzioni comunitarie.

Per anni direttore dell'Istituto regionale vini e oli di Sicilia (Irvos), oltre che dirigente generale del Dipartimento interventi infrastrutturali per l'agricoltura, Cartabellotta ha risposto avviando fin da subito la macchina organizzativa del suo Assessorato con le idee ben chiare: «È un periodo estremamente delicato per la nostra agricoltura – ammette – e la politica agricola che si gioca “a pezzi” tra Bruxelles, Roma e Palermo non ci aiuta. Tuttavia, è proprio quando si dispone di minori risorse che devono prevalere le idee, la forza delle persone, la spinta verso l'aggregazione e una programmazione che parta dal basso» aggiunge, alla vigilia di un tour che lo porterà in tutte le province dell'isola per dar vita a una programmazione condivisa.

«Sono convinto che occorra ascoltare chi opera sul campo, per poi sottoscrivere veri e propri contratti con il territorio. Governare bene significa saper identificare tutte le specialità dell'agricoltura siciliana e sostenerle dal punto di vista delle infrastrutture, del credito e dei mercati. Le leguminose da granella ad uso alimentare, ovviamente, rientrano a pieno titolo nel paniere delle nostre eccellenze e rivestono un ruolo decisamente importante per molte aree interne».

L'obiettivo ideale, a medio e lungo termine, è un marchio unico, anche se il percorso non sarà dei più semplici: «È vero. La strategia dovrà necessariamente essere di ampio respiro, per assicurare prospettive reali e concrete ai nostri operatori. Ma il traguardo non lo si potrà tagliare se non partendo dalla risoluzione delle prime emergenze, tra cui il credito. In Sicilia ci sono oltre 1.700 giovani, al loro



primo insediamento in agricoltura, che fanno fatica a reperire le garanzie per l'avvio della loro attività. Dobbiamo riportare nelle banche la consapevolezza che le piccole e micro imprese agricole costituiscono l'ossatura portante della nostra economia, e pertanto vanno sostenute».

«Occorre anche continuare ad eliminare quella burocrazia eccessiva che avvilisce l'agricoltore, che ne smorza gli entusiasmi. Spianando il terreno, per utilizzare una metafora perfettamente calzante, daremo modo ai giovani di scommettere su se stessi e su questa grande risorsa siciliana che è l'agricoltura, che vede oggi protagonisti pochi ma coraggiosi operatori che hanno a cuore prima di tutto il territorio».

È questa comunanza di intenti e di visioni che, per Cartabellotta, dovrà favorire un sistema di governance «multilivello» (regionale e locale), con il pieno coinvolgimento del territorio nel suo complesso: «Parliamo di agricoltori, imprese, sindaci, organizzazioni sindacali, ordini professionali, uffici pubblici, università, associazioni e consorzi, che vanno coinvolti in tutte le fasi della programmazione. Solo così potremo combinare efficacemente gli orientamenti politici strategici con le esigenze territoriali. La Sicilia è un laboratorio senza eguali in cui la cultura agricola e alimentare si combinano, attraverso diverse stratificazioni storiche, mantenendo una innegabile e irripetibile originalità che va esaltata, superando l'isolamento politico e sociale e stabilendo un'alleanza strategica con le politiche territoriali, distributive, agroindustriali, ambientali, sanitarie, culturali, infrastrutturali e turistiche».

Occorrerà infine collegare l'anello della produzione a quelli successivi della trasformazione e della commercializzazione, allargando contemporaneamente l'offerta delle produzioni, cercando di fare massa critica, quella che il mercato moderno richiede come componente essenziale per poter dialogare con la Grande distribuzione organizzata.

UNA SFIDA CULTURALE, NON SOLO TECNICA ED ECONOMICA

Questo processo, una volta avviato, sarà in grado di generare ricadute positive su diversi fronti. Innanzitutto, dalla valorizzazione di tali colture conseguirà la tutela dei territori in cui sono coltivate, aree che altrimenti rischierebbero lo spopolamento, e si assicurerà un uso corretto dei terreni da parte degli agricoltori che sono i soggetti a più stretto contatto con la campagna e a cui da sempre si deve il presidio della terra; poi la tutela delle produzioni autoctone eviterà l'estinzione di molte varietà.

Tale valorizzazione consentirà anche di far conoscere questo enorme patrimonio in ambito italiano e internazionale.

La comunicazione, poi, sarà il veicolo con cui far transitare il valore di tali prodotti locali verso i consumatori, mentre l'aggregazione tra i diversi attori che operano nelle filiere delle leguminose da granella porterà scambio, confronto e crescita, con il vantaggio che le aziende più grandi potranno fare da traino per le piccole. Il ricambio generazionale e il nuovo richiamo alla terra, infine, favoriranno uno scatto verso l'innovazione, elemento essenziale per dare nuovo slancio al comparto.

Per mettere in moto questa macchina complessa, l'Assessorato alle risorse agricole e alimentari della Regione Sicilia potrà contare sull'operatività e sulla capillare conoscenza del territorio e delle aziende locali dei tecnici e degli agronomi di stanza nelle diverse Sezioni operative di assistenza tecnica (Soat), sempre pronte a porsi al fianco dei produttori non certo in veste di «controllori», quanto piuttosto come consulenti con i quali dialogare e con il compito di creare le condizioni per «fare siste-

ma». Sarà dunque una sfida culturale, prima ancora che tecnico-economica, che si giocherà sul piano della conoscenza, della formazione e dell'informazione, nel rispetto delle dinamiche dei mercati nazionali e internazionali che sembrano incoraggiare la produzione (e il consumo) delle leguminose da granella.

DA CIBO DEI POVERI A CIBO DELLA SALUTE

L'incentivo dei mercati a favore delle leguminose da granella è dovuto molto al successo della dieta mediterranea, dichiarata dall'Unesco patrimonio immateriale dell'Umanità, che mette al centro i legumi, insieme a pane, pasta, olio extravergine di oliva, tutti prodotti legati a doppio filo alla terra e al nostro Sud in particolare. Le leguminose, del resto, sono una fonte importante di proteine e costituiscono la base per piatti vegetali e proteici al tempo stesso, ideali dal punto di vista nutrizionale.

Ma c'è di più: i legumi contengono fibre, importanti per il corretto funzionamento dell'intestino, e sali minerali (ferro, calcio, potassio), oltre ad avere potere energizzante ed essere poveri di grassi.

Ed è in particolare quest'ultima caratteristica che sta spingendo i nutrizionisti di tutto il mondo a rivalutare il modello dietetico mediterraneo perché, se associato a una costante attività fisica, potrebbe essere in grado di sconfiggere le «malattie del benessere» oggi così diffuse, come aterosclerosi, diabete e tumori. Sono milioni di consumatori pronti a rimpiazzare la meno salutare e più costosa carne animale e a considerare le leguminose come alternativa proteica naturale e benefica.

PROTEINE, MEGLIO SE VEGETALI (ANCHE PER L'AMBIENTE)

Sul ritorno di fiamma per le leguminose a scapito della carne incidono anche questioni ambientali. I danni dell'effetto-serra prodotti dalle emissioni di gas metano sono ormai noti; in più, numeri alla mano, l'orizzonte del futuro appare molto chiaro: per produrre 1 chilo di carne di manzo occorrono 155 litri di acqua.

È quindi logico immaginare che non ci sarà abbastanza acqua per produrre il cibo necessario ai 2 miliardi di persone in più previste entro il 2050, soprattutto se si manterranno i regimi alimentari occidentali: un ulteriore motivo, questo, per sostenere la produzione delle leguminose di Sicilia, a condizione però che, da una parte, prosegua la ricerca nel campo del miglioramento genetico, per poter compensare con varietà più produttive la riduzione delle superfici, e, dall'altra, vengano divulgate le innovazioni varietali e di tecnica colturale agli imprenditori agricoli.

I LEGUMI DI SICILIA PIÙ RAPPRESENTATIVI

Ogni area dell'entroterra siciliano ha le sue specie e le sue varietà; è praticamente impossibile elencare tutti gli ecotipi esistenti e meritevoli di tutela e valorizzazione tra ceci, fagioli, piselli, lenticchie, fave, cicerchie, lupini.

Alcune produzioni hanno una valenza anche storica e tradizionale (talune, grazie a ciò, hanno intrapreso un percorso verso la

MACCO DI FAVE E HUMMUS DI CECI, FILO DIRETTO TRA SICILIA E TURCHIA

Nella tradizione siciliana e in quella turca ci sono **due piatti a base di legumi** che sono quasi identici. Parliamo del macco di fave e dell'hummus di ceci.

Il macco di fave è una ricetta tipica siciliana, preparata con **le fave secche e il finocchietto selvatico**. Piatto povero, orgogliosamente contadino, economico e nutriente, il macco è praticamente un antenato delle creme vellutate che adesso spopolano nei banchi frigo dei supermercati.

Come si prepara? Bisogna mettere le fave in ammollo per tutta la notte. La mattina seguente si spostano in una pentola apportando acqua fino a coprirle tutte. Vanno poi cotte per circa 30-35 minuti, aggiungendo acqua calda, se occorre, e mescolando di tanto in tanto con il cucchiaino di legno. A questo punto le fave sono diventate una purea. Per aggiungere un retrogusto più sfizioso si può sminuzzare un po' di finocchietto selvatico.

Una volta addensata, si passa la purea di fave nel mixer per renderla più omogenea, si aggiunge un filo di **olio extravergine d'oliva della Valle del Belice** e si lascia riposare. Adesso si può finalmente unire a un piatto di pasta fresca fatta in casa, oppure consumare come antipasto insieme alle bruschette.

Stessa preparazione per l'hummus; basta sostituire le fave con i ceci e il finocchietto selvatico con la crema di sesamo. Si tratta dunque della stessa preparazione, solamente declinata con **legumi diversi**; entrambe le ricette rimandano alla semplicità e alla praticità della cucina di due Paesi mediterranei, la Sicilia e la Turchia, che esprimono due culture culinarie molto legate alle loro tradizioni. ●



Un campo di lenticchie nel territorio di Villalba

LA RICERCA PER «SPINGERE» LE LEGUMINOSE

L'Assessorato regionale delle risorse agricole e alimentari è attualmente impegnato nella programmazione e definizione delle politiche e degli interventi di sviluppo rurale regionale per il periodo 2014-2020 e attraverso un percorso di *governance* «multilivello» (regionale e locale) che vede il coinvolgimento del partenariato in tutte le fasi della programmazione (preparazione, esecuzione e valutazione) si vogliono combinare efficacemente gli orientamenti politici e strategici con le esigenze territoriali regionali e locali.

Promuovere e mantenere un'agricoltura sostenibile è strategico per conseguire gli obiettivi basilari della pac, rappresentati da una produzione alimentare sostenibile, una gestione sostenibile delle risorse naturali (e un'azione per il clima) e da uno sviluppo equilibrato del territorio.

Proprio in quest'ottica ci si propone di introdurre misure specifiche per favorire la diffusione delle leguminose da granella che, da sempre presenti nei modelli di rotazione adottati dagli agricoltori siciliani, rappresentano un modello di gestione colturale sostenibile, mantengono il legame tra produzioni agricole e identità culturale del territorio rurale e, con i numerosi ecotipi locali coltivati, forniscono un importante contributo alla conservazione della biodiversità come condizione essenziale per uno sviluppo equilibrato del territorio.

Le leguminose da granella hanno avuto in passato un ruolo



di significativa importanza nell'ambito dei sistemi colturali erbacei delle aree interne siciliane e la presenza di numerosi ecotipi locali ne è la testimonianza; nell'ultimo cinquantennio la coltivazione delle leguminose in Sicilia ha subito una progressiva contrazione, determinata dal cambiamento della dieta della popolazione, che si è orientata al consumo di proteine di origine animale, e dal limitato interesse per le leguminose da parte dei programmi nazionali di miglioramento genetico. L'attuale cambiamento degli stili di vita e l'affermazione internazionale della dieta mediterranea hanno riaperto l'interesse verso queste colture ed è nostro dovere, considerato il notevole potenziale produttivo siciliano, recuperare ed esaltare questo potenziale offrendo così agli agricoltori delle valide e concrete opportunità. Il rilancio delle leguminose passa attraverso un piano di ricerca e sperimentazione che si sta definendo in collaborazione con le Università e gli Enti di ricerca regionali e che permetterà di individuare e selezionare le varietà e le tecniche colturali più adatte alle condizioni pedoclimatiche delle diverse aree siciliane, in grado di entrare in rotazione con le colture cerealicole e di fornire un adeguato reddito agli agricoltori.

di significativa importanza nell'ambito dei sistemi colturali erbacei delle aree interne siciliane e la presenza di numerosi ecotipi locali ne è la testimonianza; nell'ultimo cinquantennio la coltivazione delle leguminose in Sicilia ha subito una progressiva contrazione, determinata dal cambiamento della dieta della popolazione, che si è orientata al consumo di proteine di origine animale, e dal limitato interesse per le leguminose da parte dei programmi nazionali di miglioramento genetico. L'attuale cambiamento degli stili di vita e l'affermazione internazionale della dieta mediterranea hanno riaperto l'interesse verso queste colture ed è nostro dovere, considerato il notevole potenziale produttivo siciliano, recuperare ed esaltare questo potenziale offrendo così agli agricoltori delle valide e concrete opportunità. Il rilancio delle leguminose passa attraverso un piano di ricerca e sperimentazione che si sta definendo in collaborazione con le Università e gli Enti di ricerca regionali e che permetterà di individuare e selezionare le varietà e le tecniche colturali più adatte alle condizioni pedoclimatiche delle diverse aree siciliane, in grado di entrare in rotazione con le colture cerealicole e di fornire un adeguato reddito agli agricoltori.

Rosaria Barresi

Dirigente generale Assessorato regionale delle risorse agricole

certificazione) e godono di una notorietà e di un valore riconosciuti oltre i confini regionali, tanto da essere stati inseriti nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf). Vediamone alcuni.

I CECI E LA «PANELLA»

Quella del cece è la coltura più consolidata e diffusa in Sicilia. I nomi delle varietà presenti sono esotici – Pascià, Sultano, Visir – e molto evidentemente rimandano alla genesi del prodotto, proveniente dal mondo arabo e che oggi cresce spontaneo nel bacino del Mediterraneo, occupando un posto di rilievo in diverse province siciliane. Gli Arabi, dominatori della Sicilia tra IX e XI secolo, ne macinavano i semi, ricavandone una farina che, mescolata all'acqua e cotta sul fuoco, dava una sorta di impasto crudo, dal sapore non eccezionale. Ma una sfoglia sottile di questa pasta, cotta a sua volta in una sostanza oleosa, diede vita alle prime prove della già citata «panella», una sorta di schiacciata di piccole dimensioni, di un bel colore dorato, oggi simbolo dello *street food* palermitano, ma diffusa anche nelle province di Agrigento, Trapani e Caltanissetta.

Si tratta di deliziose frittelle fatte con farina di ceci, acqua, sale,

prezzemolo e pepe, che si friggono e si mangiano abitualmente in un panino morbido e ricoperto di semini di sesamo. Si possono acquistare in una serie infinita di friggitorie, anche ambulanti, sulle strade di grande traffico, nei quartieri popolari o residenziali, ma anche nei quartieri nuovi e nel centro storico del capoluogo siciliano.

FAGIOLO BADDA DI POLIZZI

Da almeno due secoli, nei piccoli orti familiari di Polizzi Generosa, nel Parco naturale delle Madonie in provincia di Palermo, si coltiva un fagiolo bicolore chiamato Badda (ovvero «palla» in dialetto), adatto sia per il consumo fresco dei baccelli che per quello dei semi allo stato secco.

Il Presidio Slow Food fagiolo Badda di Polizzi è nato sia per diffonderne la conoscenza che per svilupparne la coltivazione, con la collaborazione del Comune di Polizzi, che tra l'altro ha realizzato un parco agricolo dedicato alle produzioni tipiche locali.

Con i fagioli Badda si cucinano alcuni tra i piatti tradizionali della cucina polizzana: tagliatelle di casa con i fagioli verdi e *picchi pacchio* (cioè pomodoro fresco) oppure *fasoli chi finucchiedi*, ovvero una zuppa con fagioli secchi, finocchietti selvatici e cotenne di maiale.



FAVA LARGA DI LEONFORTE

In Sicilia le fave, in quanto leguminose e quindi in grado di lasciare il terreno ricco di azoto (perché le radici sono in grado di «sintetizzare» l'azoto, elemento prezioso per la nutrizione delle piante, partendo da quello presente nell'atmosfera), sono sempre state coltivate in rotazione con il frumento per arricchire e rendere più fertili i terreni per le successive coltivazioni.

Proprio da questa pratica deriva la grandissima diffusione della fava e in particolare della fava Larga di Leonforte. La zona di produzione comprende i comuni di Leonforte, Assoro, Nissoria, Calascibetta ed Enna, tutti nella provincia di Enna. Il prodotto è ricco di proteine, fibre, vitamine (A, B, C, K, PP) e di sali minerali. Tra i legumi, le fave sono le meno caloriche e garantiscono un grande apporto proteico.

Caratterizzata da grossi semi (molto più grandi delle fave comuni, tanto che ogni baccello contiene al massimo tre fave), la fava di Leonforte è rinomata e richiesta anche oltre i confini regionali sia per la facilità di cottura, sia per il gusto particolare e per la consistenza poco farinosa.

Con il prodotto fresco si prepara la cosiddetta *frittedda*, delizia per i palati più raffinati; le fave essiccate sono invece particolarmente indicate per la preparazione del «macco» di fave (in siciliano *màccu di favi*, vedi anche *riquadro* a pag. ??), piatto tipico inserito nella lista dei Prodotti agroalimentari tradizionali del Mipaaf; si tratta di una crema realizzata con una cottura prolungata di fave secche e servita con olio di oliva.



Un campo di fagioli Badda di Polizzi e un primo piano dei baccelli



I tipici fagioli Badda bicolori



Le fave di Leonforte: si possono usare secche oppure consumare fresche, condite con olio e abbinate a salami o pecorini



LA SIGNORA DEI LEGUMI

Dorotea Diquattro è la grande signora dei legumi siciliani. Nelle **tre aziende di famiglia** (la più grande, 250 ettari, è a Monreale, vicino a Palermo, mentre le altre due, di 30 ettari ognuna, sorgono nel Ragusano) presidia tutti i passaggi della produzione e del marketing, dialoga con clienti e fornitori, ricerca, sperimenta, propone e diversifica come mai nessuno aveva fatto prima. Niente male per chi, con una laurea in Lettere conseguita alla Normale di Pisa e con un futuro da ricercatrice, 25 anni fa decise di ascoltare il richiamo della terra e della tradizione familiare.

Così Dorotea si mise in gioco, cominciando a studiare, ma questa volta meccanica agricola e tecniche di coltivazione delle colture foraggere; poi l'intuizione, avvenuta negli anni 80 e sostenuta da dettagliate analisi di mercato, di **puntare sulle leguminose**. L'ascolto del mercato fu determinante per comprendere che al potenziale di base – clima, tipologia del prodotto, terreno fertile – occorreva aggiungere una componente fondamentale: la diversificazione della produzione in funzione delle esigenze dei consumatori.

Il passo successivo fu quello di avere un marchio forte e facilmente identificabile con il made in Sicilia; così nacque «**Martea**». Oggi i prodotti che portano questo marchio possono vantare una filiera chiusa, controllata in tutte le sue fasi, dalla scelta del seme al confezionamento e alla distribuzione, che avviene sia nell'isola che nel resto dell'Italia. Oggi è un brand di grande successo.

«La scelta di partenza di affiancare **nuove varietà** a quelle tradizionali è stata un rischio, ma andava corso e il mercato ci ha premiato» dice Dorotea Diquattro con amabilità, nella sua bella casa nel centro di Palermo, circondata da pubblicazioni storiche e letterarie. «Ora – prosegue – occorre insistere sui percorsi di ricerca del seme e sull'ampliamento del paniere, in aderenza con le tendenze della *green economy* e nel rispetto della qualità della produzione che sarà sempre il nostro valore aggiunto».

Altra sfida non facile: aggregare i produttori, che negli ultimi anni si sono visti aggredire dalla concorrenza e limare i margini di guadagno; ma la Diquattro ama le sfide, soprattutto se sostenute da solide visioni. Infatti dichiara: «Il segreto sarà nella progressiva fidelizzazione che si può ottenere con un'**assistenza costante e servizi puntuali**, per rendere i produttori più consapevoli e meno soli, più propensi ad affronta-



Dorotea Diquattro con i suoi prodotti

re il mercato e meno arroccati su posizioni tradizionali. Il ricambio generazionale accelererà questo percorso, permettendo alla filiera di evolversi e qualificarsi, mentre le istituzioni dovranno sostenere questi sforzi attraverso campagne tese a valorizzare e promuovere il prodotto siciliano. «Tutto ciò – continua la Diquattro – si tradurrà in un posizionamento che consentirà ritorni economici adeguati per tutti gli anelli della filiera; gli imprenditori potranno così reinvestire e qualificare ulteriormente le produzioni».

In questa prospettiva si trova la *vision manageriale* attorno alla quale far convergere sia le istituzioni, che auspicano la **nascita di aggregazioni trainate dalle aziende leader** già presenti sul territorio, sia i produttori, che credono nella signora Diquattro. L'imprenditrice, infatti, non viene vista come un «commerciale» ma, in quanto operatrice che ha iniziato dal basso, proprio come loro.

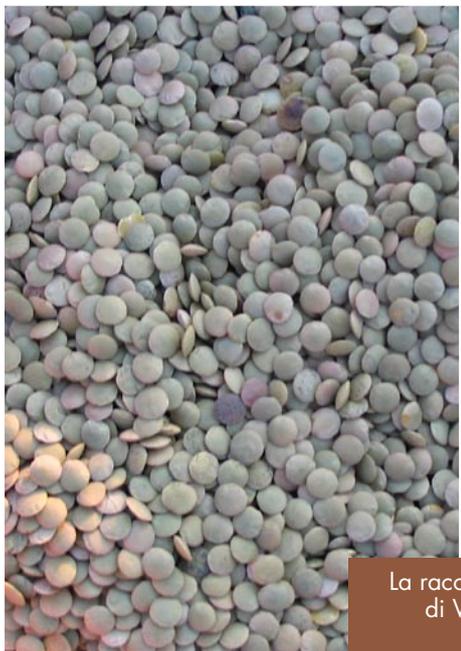
Sarebbe questo il miglior coronamento del lavoro iniziato a fine Ottocento dal nonno di Dorotea, Salvatore Di Cristina, e poi continuato dai genitori. Il tutto, mentre la quarta generazione è già in moto, grazie alle due figlie della manager, che hanno aperto una piccola società e puntano a diventare presto autonome.



LENTICCHIA DI USTICA

Ustica, piccola e remota isola nel mare a nord-ovest di Palermo, dà vita alla lenticchia più piccola d'Italia, la Lenticchia di Ustica, appunto, dal diametro di pochissimi millimetri. È un prodotto che viene ancora in gran parte raccolto a mano per la difficoltà di meccanizzare i terreni lavici dell'isola, tra l'altro a rischio di abbandono.

Oggi il pericolo appare, almeno temporaneamente, scongiurato, grazie anche a questa varietà, che è tra l'altro Presidio Slow Food e che rappresenta un prodotto di nicchia, se non altro per le piccolissime quantità prodotte; i produttori, infatti, sono soltanto tre, fortunatamente riuniti in comitato.



La raccolta della lenticchia di Villalba e, a sinistra, il prodotto secco

FAVA «COTTOIA», CECE NERO, CICERCHIE E FAGIOLI ROSSI

Ciononostante, la Lenticchia di Ustica è riuscita a conquistare attenzione a livello nazionale; questo ha spinto i produttori a recuperare e a coltivare a lenticchia molti terreni incolti e abbandonati.

A tavola la Lenticchia di Ustica non ha bisogno di ammollo e cuoce in appena tre quarti d'ora, finendo in piatti semplici e poveri, ma gustosi, come la zuppa (con la Lenticchia di Ustica, anche altre verdure locali) o la pasta e lenticchie, preparata con gli spaghetti spezzati.

LENTICCHIA DI VILLALBA

La Lenticchia di Villalba, nel Nisseno (Caltanissetta), citata nel 1900 da Giovanni Mulè Bertolo nel libro «Memorie di Villalba», era molto apprezzata anche in un più lontano passato.

Poi, tra il 1930 e gli anni 60 del secolo scorso, quando circa il 30% della produzione italiana (di lenticchie?) partiva dalla Sicilia, la Lenticchia di Villalba era già molto gradita al mercato per le sue qualità organolettiche.

Il calo di produzione degli anni successivi va attribuito a più concause: l'elevato costo della manodopera, le rese limitate, il mercato orientato verso una riduzione del consumo di legumi, l'aumento dell'importazione di legumi dall'estero a prezzi decisamente inferiori.

Solo negli anni 90, grazie al Cnr di Bari, alla Lenticchia di Villalba vennero riconosciute importanti peculiarità, tra cui l'elevato contenuto di ferro, oltre che di proteine, portandola così al centro dell'attenzione.

Il Presidio Slow Food è stata la prima importante tappa nel percorso della riconoscibilità e valorizzazione di tale legume, mentre di recente è stata avviata ufficialmente la procedura per il riconoscimento comunitario dop (o igr), grazie al Comune di Villalba e all'impegno della Regione Sicilia e del Consorzio volontario di tutela e valorizzazione della Lenticchia di Villalba.

Altre produzioni, sebbene ancora più di nicchia, meritano di essere ricordate, come la fava «cottoia», dal termine colto e arcaico che indica la facilità della cottura, legume tipico di Modica, e più in generale di tutto il Ragusano, che è stato inserito nei disciplinari di produzione e controllo per la denominazione comunale de.co. Il cece nero, invece, è una varietà antica, piuttosto rara e non ancora abbastanza apprezzata dai consumatori – probabilmente proprio a causa del colore – ma che nella tradizione contadina era consigliato alle donne in gravidanza per la sua ricchezza in ferro. E ancora le cicerchie (in particolare quelle di Corleone, Monreale e Ragusa), antichissimi e nobili legumi, molto simili per forma ai ceci e ricche di calcio e fosforo; infine il fagiolo «vellutina», di colore rosso scuro e, una volta cotto, dalla buccia morbidissima.

Vito Verrastro

I dirigenti Lino Ferrantello e Gabriella Matranga ringraziano per la collaborazione i colleghi: Salvatore Scarcella, Mimmo Coppola e Lino Bonanno (per il Distretto di Trapani); Vito Lo Greco e Francesco Messina (Palermitano); Salvatore Manna (Enna); Gino Campo e Giorgio Antoci (Ragusa).

Per informazioni

Associazione Produttori Lenticchia di Villalba (presidente: Calogero Calafato)

Via G. Falcone - 93010 Villalba (CL)
Tel. 0934 811395 - 333 2071015 - calogero47@libero.it

**Consorzio volontario di tutela e valorizzazione
della Lenticchia di Villalba** - Via Generale Cascino, 2
93010 Villalba (CL) - Tel. 329 3546822 - 339 6398227

**Associazione produttori Fagiolo Badda di Polizzi
Via Garibaldi, 13** - Polizzi Generosa (PA)
Tel. 335.7564744 - info@fagiolobadda.it