

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti vegetali allo naturale o trasformati

LENTICCHIA DI POTENZA

| | |
|---|--|
| Area di produzione: | Agro delle campagne limitrofe alla città di Potenza. |
| Materie prime: | Baccelli piccoli (lunghi 6 – 15 mm, larghi 3,5 mm, semi piccoli o di media dimensione (3 – 6 mm di diametro), fiori piccoli (lunghi 5 – 7 mm) violetto blu, blu chiaro, bianchi o rosa. Grappolo florale con 1 – 4 fiori. Altezza delle piante da 15 a 35 cm. |
| Materiali ed attrezzature per la preparazione: | Normali attrezzi agricoli. |
| Tecnica di lavorazione e conservazione: | Occupa il posto delle piante miglioratrici in precessione al frumento, tuttavia, in piccole superfici assume ruolo di ortiva. Tipica è la coltivazione con orzo e avena che ne agevolano la crescita in funzione di sostegni. La semina viene fatta in autunno a postarelle distanti 30 – 35 cm l'una dall'altra, a una profondità di 4 cm. La raccolta effettuata a mano viene seguita da essiccamento sull'aia e trebbiatura e conservazione in ambienti privi di umidità. |
| Periodo di produzione: | Autunno – estate. |
| Riferimenti storici: | Prodotto storicamente legato alla cucina e alla cultura del potentino citato anche da fonti bibliografiche vedi numero straordinario del settembre 1923 di Terra lucana periodico della cattedra ambulante dell'Agricoltura di Potenza - Biblioteca Provinciale di Potenza. |