

# Dalle feste a tutto l'anno Il caso della lenticchia di Castelluccio di Bettini Bio

*I nuovi trend salutistici rilanciano un prodotto della tradizione ricco di proprietà*

Renata Cantamessa

96

Per le lenticchie di Castelluccio c'è un prima e un dopo: il sisma del 30 ottobre 2016 ha segnato l'insperato inizio di una nuova era, quella dell'Umbria terremotata che riparte dal cibo. Tra macerie e resa dei conti, questa minuscola lenticchia coltivata all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, nei piani carsici di Castelluccio di Norcia (fino a 1.500 m), si è aperta per i suoi agricoltori come un paracadute, offrendo al mondo le meraviglie del suo aspetto policromo

“Semi nutrienti per un futuro sostenibile”: così l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha definito i legumi nel 2016, l'Anno Internazionale a loro dedicato per incrementarne la produzione, il commercio e il consumo, incoraggiando utilizzi nuovi e più intelligenti lungo tutta la catena alimentare. Sani ed economici, sono un'alternativa valida alle più costose proteine di origine animale, e questo li rende ideali per migliorare le diete nelle parti più povere del mondo. Un po' per il diffondersi della dieta “veggie”, un po' per il ridotto potere d'acquisto delle famiglie, sono tornati a insaporire la dieta degli italiani, che spendono circa il 13 per cento del budget mensile destinato alla spesa alimentare in legumi, come rileva l'ultimo rapporto dell'Alleanza cooperative agroalimentari, nonostante circa due terzi di quelli destinati al consumo interno siano di origine estera. Ma il bicchiere mezzo pieno della produzione nazionale registra una crescita promettente che, ad oggi, colloca l'Italia all'ottavo posto in

Europa, con 200 mila tonnellate annue di legumi secchi. Più del 60 per cento delle leguminose è coltivato in Sicilia, Abruzzo, Toscana, Marche e Puglia, anche se alcune regioni del Nord sono in testa per alcune tipologie specifiche. Nella produzione di qualità certificata dall'Europa, invece, è leader l'Umbria con la lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp. Tra le aziende agricole che hanno costruito eroi-



*Flavio Bettini, titolare di Agrisviluppo Todiano Srl, con il figlio Nicolò. Il marchio dell'azienda porta il nome della famiglia. La permanenza delle aziende agricole sul territorio dopo il sisma è stato il primo vero fattore di ricostruzione socio-economica dell'area: d'altronde, oltre ad essere ricca di proteine, ferro, fosforo e potassio, la lenticchia di Castelluccio ha dalla sua che, per crescere, necessita di poco. Eppure, nella fioritura tra fine maggio e inizio luglio, ci regala un quadro perso in un incanto di strisce, tanti colori e speranza senza confini.*





camente, giorno dopo giorno, la normalizzazione post sisma, c'è anche quella della famiglia Bettini, l'Agrisviluppo Todiano Srl, che dal 1992 coltiva a regime biologico ampie zone nel territorio di Todiano di Preci e Norcia, all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, alternando le coltivazioni di lenticchia, farro, ceci, cicerchia, orzo e roveja, e seguendo tutte le fasi della filiera, dalla coltivazione fino alla distribuzione dei prodotti, anche con marketplace. Nella scalata a doppia cifra che, dal 2015, ha caratterizzato i comparti dei "secchi" (frutta e legumi), sicuramente la parte del leone l'ha fatta questa micro-lenticchia umbra che - nel caso del marchio Bettini Bio - vanta un incremento medio annuo del 20 per cento sulle vendite, pari al 60 per cento del fatturato in cui, accanto alla performance della deca-

na lenticchia di Castelluccio Igp e a quella dei Monti Sibillini, ora si aggiunge il trend suggestivo della lenticchia rossa decorticata (200 quintali, con aumento del 70 per cento in un anno), a cui viene cioè tolta la pellicina esterna (sempre secca e bio): non necessita di ammollo, si cuoce velocemente, è tenera, saporita, gradevole, ed eliminando la buccia risulta di un rosso più intenso e, soprattutto, non provoca flatulenza, liberando così nuove e interessanti porzioni di mercato. Dalle lenticchie al piatto il passo è poi breve, nello spirito stesso di "filiera chiusa e rispettosa" della famiglia Bettini: per chi non ha tempo di assecondare le cotture lente e soavi di cui necessitano lenticchie e legumi in

genere, arriva la recentissima innovazione dell'azienda in esclusiva mondiale, ovvero la nuova linea di vellutate di legumi, tra cui primeggia quella di lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp, prodotto vegan e gluten free da farina di lenticchie e brodo vegetale, senza aggiunta di conservanti, addensanti, coloranti, glutammato e aromi, pronta in soli due minuti nel pratico packaging da 100 grammi per quattro porzioni. E, per una coccola al sapore di Castelluccio, grazie alla collaborazione con la cioccolateria artigianale nursina "Vetusta Nursia", sono ai nastri di partenza - seppur su piccola scala - le barrette di lenticchie e cioccolato. Mentre, nel "cuore bio" dei Bettini, batte forte il desiderio di far finalmente ritorno con magazzino, laboratorio e uffici a Norcia.