

IGP – “LENTICCHIA DI ONANO” PROPOSTA DI DISCIPLINARE

Proposta di Disciplinare di produzione Indicazione Geografica Protetta “Lenticchia di Onano”

-Art. 1-

Denominazione

L’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Lenticchia di Onano” è riservata esclusivamente alla lenticchia secca rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

-Art. 2-

Descrizione del prodotto

La “Lenticchia di Onano” I.G.P. designa il prodotto della specie di *L. esculenta M.* coltivato nell’area delimitata di cui all’art. 3, che presenta all’atto dell’immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche Fisiche:

Forma: lenticolare appiattita

Dimensione: diametro 3-8 mm

Colore: marrone chiaro, verdastro variabile in intensità e grado di marmorizzazione (1 - 95%) sulla superficie

Tegumento: liscio e sottile

Peso medio per 100 semi: non inferiore a 4,50 grammi.

Caratteristiche organolettiche:

Non necessita di ammollo prima della cottura pur conservando, dopo la cottura, un seme integro e una pasta vellutata, fine e cremosa.

Caratteristiche chimiche

Zuccheri totali: inferiore a 1,5%

Ferro: non inferiore a 6,5 mg/100g

La Lenticchia di Onano non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza complessiva massima del 2,0% di prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. È consentita, inoltre, una percentuale massima di 2,0% di prodotto secco fuori calibro.

-Art. 3-

Zona di produzione

La zona di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Lenticchia di Onano” è costituita dall’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Viterbo: Acquapendente, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano e San Lorenzo Nuovo.

-Art. 4-

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

-Art. 5-

Metodo di ottenimento

Metodo di coltivazione:

La preparazione del letto di semina prevede, nel periodo settembre-novembre, un'aratura o lavorazione equipollente alla profondità di 20-30 cm, seguita, a gennaio-marzo, da lavorazioni di affinamento del terreno.

La semina, effettuata a mano o meccanicamente, viene praticata tra gennaio e aprile. L'investimento di semi è di 80-100 kg/ha.

La semina può essere seguita da rullatura.

Non è ammesso alcun tipo di concimazione. È consentito, per la difesa antiparassitaria e delle infestanti, l'impiego di presidi fitosanitari consentiti dalla legislazione vigente. La raccolta viene effettuata nel periodo compreso fra il 15 giugno ed il 30 agosto di ciascun anno.

La produzione massima ottenibile è pari a 2,5 t/ha di granella.

Il prodotto raccolto viene trebbiato meccanicamente e successivamente pulito, attraverso dei vagli (I pulitura), per eliminare i residui.

Il prodotto pulito, al fine di salvaguardarlo dai danni del tonchio, viene stoccatato:

- all'interno di magazzini aziendali, coperto da teli e sottoposto a disinfezione tramite fumigazione con sostanze idonee ad agire contro questo parassita; questa operazione viene effettuata da personale specializzato. Successivamente il prodotto viene lasciato arieggiare sempre all'interno degli stessi magazzini per almeno 7 giorni;
oppure
- direttamente in celle frigo, per almeno 10 giorni, ad una temperatura inferiore o uguale a -20°C.

Successivamente il prodotto viene sottoposto alla II pulitura meccanica scartando il prodotto di piccole dimensioni che viene impiegato per la semina dell'anno successivo.

-Art. 6-

Legame con l'ambiente

Il prodotto "Lenticchia di Onano" si caratterizza per una forte reputazione sia a livello nazionale che internazionale, grazie anche ai numerosi apprezzamenti ricevuti a livello commerciale.

Il suo territorio di produzione, di cui all'art 3, da sempre ha considerato il prodotto "Lenticchia di Onano" il simbolo della cultura agricola e gastronomica locale, dove la tradizione millenaria risalente al tempo degli Etruschi, le favorevoli condizioni pedoclimatiche della zona e la vivace imprenditoria hanno fatto accrescere la sua fama e notorietà.

La reputazione di cui gode sul mercato si è andata consolidando sin dalla fine dell'Ottocento di cui sono conferma i numerosi riconoscimenti ottenuti in Italia e all'estero. Intorno a questo rinomato legume che la tradizione vuole servito alla tavola di Papi e cardinali, la comunità che insiste nel territorio di produzione (di cui all'art 3) ha intrecciato la sua identità culturale, facendone il simbolo della cultura agricola e gastronomica locale. Effettivamente, la coltivazione di legumi, in particolare di lenticchie, è storicamente attestata in questi luoghi sin dai tempi degli Etruschi, motivata dalla vocazione del luogo e dalle condizioni geomorfologiche e pedoclimatiche particolarmente favorevoli. La natura dei terreni, di origine vulcanica (complesso vulcanico Vulsino), si presentano tendenzialmente sciolti, poveri di scheletro, sufficientemente profondi e con buona dotazione di elementi chimici. Queste caratteristiche esaltano gli aspetti organolettici della produzione consentendo l'ottenimento di semi di forma regolare, senza anomalie morfologiche che sono invece tipiche dei terreni compatti. La naturale ricchezza di microelementi di questi terreni, soprattutto di ferro, determina sulla coltura una serie di effetti benefici tra cui un basso contenuto di zuccheri totali, nonché sapidità e serbevolezza. La giacitura di collina rende inoltre rari i fenomeni di ristagno idrico che, talvolta, condizionano negativamente la coltura in altre zone.

Le condizioni climatiche sono influenzate dalla presenza del lago di Bolsena, imponente bacino lacustre, che grazie alla sua azione mitigatrice, determina condizioni microclimatiche particolarmente favorevoli per la coltura della "Lenticchia di Onano". Infatti, nel periodo primaverile (aprile/maggio), quando la lenticchia si trova nella fase di emergenza ed inizio sviluppo vegetativo, le temperature dell'areale IGP si attestano tra 12-14,5°C: si tratta di temperature ottimali per questa fase fisiologica della pianta. In estate, le temperature dell'areale tendono ad innalzarsi gradualmente a partire dai 17°C fino a circa 24°C nel mese di luglio; in questo periodo la lenticchia compie tutto il ciclo biologico fino ad arrivare alla fase di maturazione. Tali condizioni ottimali (temperatura inferiore a 24°C) determinano una migliore traslocazione dei carboidrati e degli elementi minerali (in particolar modo del ferro) verso i semi di lenticchia, con conseguente accrescimento del contenuto di proteine e ferro. Per quanto riguarda le precipitazioni (media annua tra 700 e 1300 mm/anno) durante il mese di agosto, l'assenza di piogge, unitamente alle alte temperature, con picchi fino a 30°C, favorisce la fase di maturazione o senescenza. Durante quest'ultima fase fisiologica si ha un progressivo ingiallimento delle foglie, perdita di funzionalità, traslocazione dei prodotti della fotosintesi e dei

nutrienti accumulati durante la crescita del seme. Questa fase di maturazione è accelerata e favorita da temperature alte e momenti di stress idrico: condizioni che si verificano tutti gli anni nell'areale della "Lenticchia di Onano".

Nei secoli, l'interazione tra l'ambiente favorevole e la capacità dei contadini di saper scegliere, selezionare e lavorare le lenticchie, ha permesso lo sviluppo di un ricco tessuto socio-economico e culturale. Gli abitanti di Onano, generazione dopo generazione, hanno coltivato questo legume diffondendone il nome e la reputazione, ben oltre i confini nazionali.

Coltivata per l'alto contenuto di proteine e ferro, consumata dai contadini al posto della carne, la lenticchia è attestata nel viterbese già nel Medioevo e in età Moderna. Nel compendio degli *Ordini, statuti, leggi municipali della comunità e popolo di Onano*, datato 1561, l'importanza ricoperta dalla lenticchia è confermata dalle multe assai salate previste per chi era accusato di furto o danneggiamento alle colture. La produzione non era finalizzata solo all'autoconsumo e già agli inizi del Seicento, gli amministratori locali si erano visti costretti a porre un freno all'incetta di lenticchie che i mercanti stranieri facevano durante il mercato settimanale a Onano, limitandone l'acquisto e l'esportazione a 18 chili a persona (Missiva del Duca Sforza al Consiglio della Comunità di Onano, 1616). Ulteriori elementi desunti da fonti scritte confermano come nel tempo, l'economia della città di Onano sia stata fortemente caratterizzata dalla coltivazione di legumi, in particolare della lenticchia, e che dall'andamento di tale commercio, sia dipeso lo stato di floridità dei suoi abitanti.

Nel manoscritto del 1802, *Memorie Istoriche* di Padre Epifanio Giuliani, pubblicato dal Gruppo Archeologico Aulanum, infatti, si ipotizzava di incrementare lo sviluppo della città ed elevare il tenore di vita degli abitanti facendo leva proprio sul «*commercio con l'industria in specie dei legumi che il territorio di Onano produce in ottima qualità*» tanto da poter «*indurre nel paese l'abbondanza di ogni genere necessario alla vita*». Epifanio Giuliani suggeriva di intensificare la produzione e la vendita verso i paesi vicini e in Toscana (Misc. Vit B 754).

Le fonti relative alla storia della Lenticchia di Onano diventano più numerose tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, quando si comincia a riconoscere al prodotto dei tratti caratterizzanti legati al luogo di origine: Onano. A cavallo dei due secoli, la notorietà di questo legume raggiunge il suo apice. Nel 1874 le *lenticchie dionane*, patrocinate dal Comizio agrario di Viterbo, sono state selezionate dalla Direzione agricoltura del Ministero agricoltura industria e commercio del neonato Regno d'Italia, per l'esposizione universale di Parigi. Tra il 1910 e il 1911 la Lenticchia di Onano partecipa a numerose esposizioni internazionali ed ha modo di essere apprezzata a Londra, Parigi, Buenos Aires dove riceve primi premi, diplomi e medaglie d'oro per la qualità indiscussa. Nel 1934, la *Lenticchia di Onano* viene di nuovo selezionata tra i prodotti caratteristici dell'alta Tuscia e portata alla mostra Nazionale di Agricoltura. Come scrisse il dottor Orzi, responsabile della Cattedra ambulante di agricoltura di Viterbo, in *Tuscia Agricola*: «*La nostra Cattedra ha potuto esporre, nel reparto ortofrutticolo, dei magnifici campioni di lenticchie di Onano. Si tratta di prodotti caratteristici della provincia di Viterbo, che hanno raggiunto una grande importanza come lo dimostra la loro produzione media annuale che è di q.li 6.000 per le lenticchie*».

Un ulteriore segnale di riconoscimento ci viene dal *Listino dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Viterbo*, un tempo noto come *Bollettino del prezzo dei cereali*

e altri generi venduti sul pubblico mercato di Viterbo. A partire dal 1936, il *Listino* introdusse una voce specifica per la Lenticchia di Onano. La volontà di mantenere distinte le categorie merceologiche è indicativa del fatto che alle lenticchie di Onano venisse riservata una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, diversi dal prodotto altrimenti considerato generico. E questa indicazione ci viene confermata dallo spoglio del *Listino* per il periodo che va dal 1873 al 1960, in cui si registra un graduale affinamento nell'identificazione e nel valore del prodotto: dalla generica dicitura "lenticchia" del 1873, alla distinzione intervenuta nel 1935 tra la "lenticchia comune" e la "lenticchia di Onano" fino ad arrivare al 1949, in cui la "lenticchia di Onano sterilizzata" veniva chiaramente distinta dalla "lenticchia comune". Tra gli anni '50 e '60 del Novecento, la Lenticchia di Onano continua a essere richiesta e consumata principalmente in provincia di Viterbo e a Roma, pur non mancando una domanda da altre regioni e dall'estero. E che vi fosse un mercato estero lo dimostra l'introduzione della Lenticchia di Onano – unica presente alla voce lenticchie – nella convenzione stipulata tra Italia e Francia nel 1964 per la protezione della denominazione e della provenienza di un certo numero prodotti agroalimentari.

Nonostante i gusti alimentari e le richieste del mercato abbiano fortemente inciso nella produzione di lenticchie su scala nazionale, la Lenticchia di Onano ha continuato a preservare una sua fetta di mercato, sostenuta dalla forte reputazione del suo nome e dalla sua storia.

Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale è ben conosciuta tra gli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la rapidità e la tenuta in cottura. Ricette elaborate, indicando espressamente tra gli ingredienti la Lenticchia di Onano, sono disponibili sui blog di cucina più frequentati del web, come Giallo Zafferano, mentre food blogger e chef stellati hanno scelto questa particolare lenticchia tra le materie prime per le loro preparazioni; è poi presente nei migliori ristoranti di Roma dove la tradizione la lega strettamente alle celebrazioni del Capodanno. La fama della Lenticchia di Onano continua a viaggiare in Australia, Stati Uniti e Gran Bretagna, tra gli araldi dei prodotti tipici della cucina regionale laziale e si trova nei menù e nei ricettari di chef famosi per la cucina *made in Italy* come Guy Grossi, Gino D'Acampo e Steve Manfredi.

La reputazione della Lenticchia di Onano è confermata dalla presenza nei circuiti di vendita online come Amazon.it e della grande distribuzione (es. Coop Tirreno, IperCoop, Conad). I volantini per la pubblicità dei prodotti in promozione o inseriti in "percorsi qualità" legati ai sapori del territorio laziale indicano sempre la provenienza della Lenticchia di Onano per distinguerla da quella comune.

La Lenticchia di Onano è inclusa, tra gli altri, nel catalogo dei prodotti offerti dal sito asiatico per ecommerce interaziendale 21food.com.

La reputazione del nome Lenticchia di Onano è confermata sul web da oltre 5000 risultati ottenuti attraverso il motore di ricerca Google.

La Lenticchia di Onano è iscritta nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio.

-Art. 7- **Controlli**

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art.37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: CPB SRL Viale Masini 36, 40126 Bologna, tel 051 6089811 fax 051 254842, ccpb@ccpb.it, P.IVA e C.F. 02469721209

-Art. 8- **Etichettatura**

Confezionamento

Le tipologie di confezionamento ammesse sono:

- sacchetti da 250 g a 5 kg;
- sacchetti in atmosfera controllata (azoto) da 250 g a 5 Kg
- sacchi fino a 25 kg

Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario, al logo della denominazione, alle relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- “Lenticchia di Onano” seguita dall’acronimo I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta);
- Il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice e confezionatrice; E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell’indicazione del nome dell’azienda dai cui appezzamenti di terra il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione “Lenticchia di Onano” è intraducibile.

Logo

Il logo, della denominazione “Lenticchia di Onano”, di forma ellittica, riporta sullo fondo lenticchie di Onano il cui pantone è di 145 C 70%; internamente all’ellisse viene riportata la dicitura “Lenticchia di Onano”, con carattere Century Gothic Bold e pantone 202 C, e l’acronimo “I.G.P.” con carattere Century Gothic Bold e pantone 476 C. Nella parte bassa dell’ellisse e all’interno di un cerchio delimitato da una linea di pantone 202 C è riportata l’immagine stilizzata del Palazzo Monaldeschi.

Sia le scritte che il cerchio sono contornate da un’altra linea ellittica di pantone 202 C.



■ pantone 202 C

■ pantone 476 C

■ pantone 145 C 70%