

# LENTICCHIA NERA DI CALASETTA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Francesco Sanna*

**Sinonimi:** lentiggia naigra de cadesetta.

**Territorio interessato alla produzione:** Comune di Calasetta.

La pianta di questa varietà ha connotati morfologici e botanici che fanno pensare più ad una veccia che ad una lenticchia. La pianta può superare il metro e mezzo d'altezza; la vegetazione per via del peso si adagia al suolo. I baccelli sono lunghi 3-5 centimetri e presentano dai 3 ai 4 semi di forma tondeggiante, leggermente appiattita, di colore marrone/grigio scuro con striature e puntature nere.



*Foto: Laore Sardegna – Francesco Sanna*

Caratterizzano questa lenticchia la cottura di breve durata e omogenea, un sapore rustico con sentore di vegetale che richiama altri legumi. Al palato si rileva la leggera fibrosità dei tegumenti..

### **Metodiche di lavorazione**

Per la preparazione del terreno si procede all'aratura e alla fresatura, antepoendo un apporto di sostanza organica data dal letame maturo. Segue la semina, sui solchi, mediante postarelle con il posizionamento di 2-3 semi. Ogni postarella dista circa 20-25 cm, mentre la distanza fra le fila, considerando la mole vegetativa

delle piante è di 120-150 centimetri. I semi sono ricoperti da un sottile strato di terra non superiore a 0,5 - 1 centimetro. Il periodo di semina varia fra novembre o fine gennaio, inizio febbraio. Per il controllo delle infestanti, le procedure sono eseguite manualmente con 3-4 zappature. Sebbene questa coltura sia condotta con le tecniche dell'aridocoltura, nella fase della fioritura le piante devono disporre di irrigazione di soccorso. Se la semina è avvenuta in autunno, la fioritura sarà nei mesi di marzo-aprile. Nelle semine di fine inverno, questa si sposta ai mesi di aprile-maggio.

La raccolta avviene con l'estirpazione delle piante, lasciate poi al sole nelle aie per completare la loro essiccazione. Nelle stesse aie si procede, utilizzando un bastone di legno, alla battitura delle piante secche al fine di provocare la rottura dei baccelli e la fuoriuscita dei semi. Utilizzando dei rastrelli si elimina la parte grossolana della pianta. La parte rimanente viene

sottoposta a ventilazione e cernita che consentono la separazione dei semi dagli altri residui.

Per le operazioni in campo vengono utilizzati attrezzi agricoli manuali: setacci per la cernita e pulizia delle lenticchie e un bastone in legno (*su mallu, il maglio*) per la battitura delle piante secche finalizzata alla rottura dei baccelli e alla fuoriuscita dei semi. Anticamente il prodotto veniva conservato in sacchetti di tela, *trasena* in dialetto calasettano, attualmente in contenitori a chiusura ermetica in locali privi di umidità e in assenza di luce.

## **Storia e tradizione**

Si ipotizza l'origine nord africana della pianta legata al fatto che presenta un portamento o comportamento vegetativo non riscontrabile in altre lenticchie coltivate nel territorio regionale.

La coltivazione della lenticchia a Calasetta è stata importata presumibilmente dall'isola di Tabarka, sulla costa tunisina. Nel 1770, quarantotto famiglie di origine ligure che abitavano a Tabarka, chiesero al re Carlo Alberto di poter colonizzare l'isola di Sant'Antioco e dare origine alla comunità di Calasetta.

In passato la coltivazione avveniva fra i filari delle vigne che allora insistevano numerosi nel territorio. Era usata dai contadini come merce di scambio per i prodotti della pesca. La coltivazione era realizzata e utilizzata esclusivamente da famiglie povere come fonte proteica, non potendo accedere alla carne. Come un tempo, la coltivazione è praticata esclusivamente nelle campagne di Calasetta.

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)