

**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 *Lens esculenta M.*, appartenente alle seguenti cultivar: *ecotipo locale “Lenticchia di Onano”* e *Eston*, coltivato nell’area delimitata di cui all’art. 3.

Per la produzione della “Lenticchia di Onano” è consentito l’utilizzo anche di altre cultivar di lenticchia derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al presente disciplinare di produzione. L’utilizzo di queste cultivar per la produzione della “Lenticchia di Onano” deve essere preventivamente comunicato e valutato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell’organismo di controllo o di altro soggetto.

All’atto dell’immissione al consumo, la “Lenticchia di Onano” I.G.P. deve presentare 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 ciascuna 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 stoccato:

- all’interno di magazzini aziendali, coperto da teli e sottoposto a disinfestazione 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.

-Art. 6-

Legame con l'ambiente

La richiesta di riconoscimento della “Lenticchia di Onano” si basa sulla sua reputazione

Il prodotto “Lenticchia di Onano” si caratterizza, infatti, 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 “Lenticchia di Onano” è un legume che la tradizione vuole servito alla tavola di Papi e cardinali e su cui la comunità che insiste nel territorio di produzione (di cui all’art 3) ha costruito parte della sua identità, facendone un simbolo di cultura agricola e gastronomica. Infatti alla lenticchia sono connessi rituali sacri in tempo di quaresima come pure un mondo di conoscenze e saperi fatto di gesti, usanze e strumenti di lavoro. L’interazione tra l’ambiente favorevole e la capacità dei contadini di saper scegliere, selezionare e lavorare le lenticchie, ha così permesso lo sviluppo di un tessuto socio-economico locale particolarmente florido e ricco di storia.

I 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.

Le condizioni climatiche sono influenzate dalla presenza del lago di Bolsena, imponente bacino lacustre che, grazie alla sua azione mitigatrice, determina un microclima favorevole per la coltura della “Lenticchia di Onano”. Infatti, nel periodo primaverile (aprile/maggio), quando la lenticchia si trova nella fase di emergenza e 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 (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".

Coltivata per l'alto contenuto di ferro, consumata dai contadini locali per sopperire alla carenza di carni animali, la coltivazione delle lenticchie è attestata nel Viterbese sin dal Medioevo e confermata per l'età Moderna. Nel compendio degli *Ordini, statuti, leggi municipali della comunità e popolo di Onano*, datato 1561, l'importanza ricoperta da questo legume si evince dalla consistenza delle multe, assai salate, previste per chi rubava o danneggiava piante e prodotto. La produzione non era finalizzata all'autoconsumo, tanto che, agli inizi del Seicento, gli amministratori locali dovettero porre un freno all'incetta di lenticchie che i mercanti stranieri facevano durante il mercato settimanale di Onano. Lo fecero imponendo un limite massimo alla vendita e all'esportazione del legume che venne stabilito 18 kg per 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" si fanno numerose tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, quando il prodotto comincia a essere caratterizzato dal nome del luogo di origine: Onano. Nel 1874 le *lenticchie dionane*, patrocinate dal Comizio agrario di Viterbo, vengono prescelte 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 e ha modo di essere apprezzata a Londra, Parigi, Buenos Aires dove riceve primi premi, diplomi e medaglie d'oro per la sua qualità. 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 in cui, a partire dal 1936, viene introdotta una voce specifica per distinguere la "lenticchia comune" dalla "Lenticchia di Onano" alla quale veniva riservata una quotazione e un mercato, anche all'ingrosso, diversi dal prodotto generico. 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 (*Convention on the protection of appellations of origin, indications of source and designations of certain products (with protocol and annexes)*), firmato a Roma il 28 Aprile 1964, registrato per la Francia il 27 gennaio 1970, in UN, Treaty series, vol. 712, n. 10233, New York 1972, p. 356)

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, riconosciuto anche dall'Istat nell'Annuario di statistica agraria dove è inserita nella tabella dei "prodotti piazze e qualità" ancora nel 1970 (Istat, *Annuario di statistica agraria*, vol. xviii, Roma 1972, p. 242).

Al giorno d'oggi, le tabelle statistiche e dei prezzi correnti non riportano più differenziazioni tra le quotazioni della lenticchia comune e le altre lenticchie legate a luoghi di origine specifici. Ad ogni modo, una ricognizione sui volantini di promozione dei prodotti inseriti nei "percorsi qualità" legati ai sapori del territorio laziale e diffusi nei circuiti di vendita della grande distribuzione italiana indicano sempre la provenienza della "Lenticchia di Onano" per distinguerla da quella comune, da cui si discosta anche per il prezzo al kg: dai 7,20 a 11,00 €/kg per la "Lenticchia di Onano", contro i 2,30/4,50 €/kg per le lenticchie generiche.

Ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale è apprezzata dagli chef e gli esperti di gastronomia per la peculiarità del suo sapore, la rapidità e la tenuta in cottura. Annoverata tra i prodotti di nicchia nelle rassegne enogastronomiche sin dal 1931 per essere "rinomatissima e largamente esportata" (Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, 1931) è ancora oggi presente nelle guide ad ampia tiratura dedicate alla scoperta dei sapori del territorio (come *Tuscia a tavola*, di Italo Arieti, 1996 o le *Guide ai sapori e ai piaceri* dedicate a Roma e Lazio o alla Tuscia di laRepubblica e l'Espresso, 2021). La "Lenticchia di Onano" compare nel glossario di Paolo Massobrio (*Guida alle cose buone d'Italia*, Ed. Unica, 2021), così pure in *Slow food revolution* (Slow Food editore, 2005) di Carlo Petrini e nell'almanacco di Carlo Bogliotti (*Prodotti e ricette per un anno*, Slow Food editore, 2021).

Si può inoltre degustare nei ristoranti di Roma perché la tradizione la lega strettamente alle celebrazioni del Capodanno in segno di buon auspicio e augurio di ricchezza.

Araldo dei prodotti tipici della cucina regionale laziale, la “Lenticchia di Onano” è nota anche all'estero dov'è sponsorizzata da chef famosi per la cucina *made in Italy*. Nel 2008, la rivista americana Women's wear daily (WWD), nota come la “bibbia” mondiale del fashion, suggeriva alle lettrici le “Lenticchie di Onano” tra le “specialità di stagione” per scaldarsi in inverno (<https://wwd.com/fashion-news/fashion-features/in-season-winter-treats-1868335>). Le lasagne alla lenticchia di Onano invece hanno trovato posto nel volume *Making artisan pasta* (Quarry Books, 2012) della nota chef e divulgatrice di Philadelphia Aliza Green. Lo chef italo australiano Guy Grossi ha inserito la “Lenticchia di Onano” nel ricettario *Love Italy*, (Penguin Random House, 2013) con l'intenzione di valorizzare lo sforzo dei coltivatori che mantengono in vita la produzione di questo antico legume. Sempre dall'Australia, lo chef Stefano “Steve” Manfredi, cita le “Lenticchie di Onano” tra i preziosi prodotti del Lazio definendole “*highly regarded*” (*Stefano Manfredi's Italian food*, Fairfax books, Crows Nest 2013). Gino D'Acampo, cuoco napoletano popolarissimo per i suoi show televisivi nel Regno Unito, dedica un paragrafo alla storia delle *Onano lentils* nel suo ricettario *Gino's Italian Coastal Escape. A Taste of Italy from the Aeolian Islands to Elba*, (Hodder&Stoughton, 2017).

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

Va poi ricordato che alla “Lenticchia di Onano” è dedicata una Sagra annuale che si svolge regolarmente ogni anno, salvo eventi eccezionali, dal 1964. Organizzata dal comune di Onano in occasione dei riti legati al culto di San Trifone, la sagra si svolge durante la settimana di ferragosto.

La reputazione del nome Lenticchia di Onano è confermata sul web da circa 5000 risultati ottenuti attraverso il motore di ricerca Google (giugno 2021).

-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.

