

LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 19 / 12 / 2017

DESCRIPTION

La Lenticchia di Altamura IGP si riferisce al seme allo stato secco appartenente alle varietà Laird ed Eston, della specie *Lens culinaris Medik.*

METODO DI PRODUZIONE

Una delle caratteristiche di base della coltura della Lenticchia di Altamura IGP è che non può seguire avvicendamento ad altre leguminose. La semina si effettua tra novembre e marzo, la scelta della data varia in funzione dell'ambiente e del metodo di coltivazione adottato. Una volta effettuata l'operazione di raccolta il prodotto è soggetto a disinfestazione da parassiti, entro 24 ore dalla raccolta, e a pulitura, in modo da separare i corpi estranei. Successivamente si procede alla lettura ottica, per ottenere uniformità tra i semi. Effettuata l'eliminazione dei metalli accidentalmente presenti, si passa allo stoccaggio in Big Bags rivestiti da materiale plastico oppure in silos.

ASPETTO E SAPORE

La Lenticchia di Altamura IGP ha forma tonda e piatta e si contraddistingue oltre che per le dimensioni, comprese tra i 3 ed i 4,9 mm per la Eston e tra i 5 ed i 7 mm per Laird, anche per il colore che può assumere diverse gradazioni del verde e del marrone, anche a seconda dello stadio di maturazione in cui viene raccolta. Il suo gusto è più dolce rispetto alle altre lenticchie nazionali, all'assaggio si distinguono inoltre sentori erbacei e aromatici.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Lenticchia di Altamura IGP comprende i Comuni di Altamura, Ruvo di Puglia, Corato, Poggiorsini, Gravina in Puglia, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle in provincia di Bari e i comuni di Andria, Minervino Murge, Spinazzola in provincia di Barletta-Andria-Trani, nella regione Puglia; i comuni di Montemilone, Palazzo San Gervasio,

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



Genzano di Lucania, Banzi, Forenza, Tolve in provincia di Potenza e Comuni di Irsina, Tricarico, Matera in provincia di Matera, nella regione Basilicata.

STORIA

La Lenticchia di Altamura IGP è stata tradizionalmente considerata prodotto dell'economia agricola familiare. Negli anni Trenta del secolo scorso, inizia un percorso di esportazione verso i mercati nazionali e internazionali. Intorno agli anni Settanta una serie di fattori, quali l'abbandono delle campagne e l'importazione di lenticchie a basso costo, hanno quasi determinato la scomparsa della coltura. Nei primi anni 2000 vive una rinascita grazie alle volontà di sfruttare le ideali caratteristiche del suolo e di effettuare una rotazione nelle colture. Risale al 2018 la prima "Sagra della Lenticchia IGP", organizzata dal Consorzio di Tutela per mostrare una parte fondamentale patrimonio agricolo, enogastronomico, storico e culturale dell'attuale areale di produzione delle Lenticchia di Altamura IGP.

GASTRONOMIA

La Lenticchia di Altamura IGP, se riposta in un luogo asciutto e fresco, si conserva per lungo tempo. Essendo di dimensioni maggiori rispetto alle altre tipologie, necessita di rimanere in ammollo e in cottura per un tempo maggiore rispetto alle altre tipologie. Questo la rende particolarmente indicata per le minestre, i minestrone e le zuppe e la "minestra di Lenticchia di Altamura IGP con salsiccia e crostini di Pane di Altamura DOP" ne è un tradizionale esempio. È ottima anche come contorno, sulle insalate o come accompagnamento a carne e pesce, semplicemente con un filo d'olio e origano, oppure condita con sugo di pomodoro e alloro. Sotto l'aspetto nutrizionale è ricca di ferro, di carboidrati e proteine, ma facilmente digeribile grazie alla presenza di molte fibre, sali minerali e vitamine.

COMMERCIALIZZAZIONE

La Lenticchia di Altamura IGP deve essere immessa in commercio in confezioni della capacità massima di kg 10 per uso alimentare. Esclusivamente per le transazioni commerciali all'ingrosso il prodotto può essere confezionato in big bags della capacità massima di 30 quintali o in sacchi della capacità massima di 25 kg idonei all'uso alimentare.

NOTA DISTINTIVA

La Lenticchia di Altamura IGP, grazie alle proprietà del terreno dell'area di produzione, presenta una quantità maggiore di ferro rispetto alle altre varietà coltivate. Tale microelemento favorisce la produzione di emoglobina e di globuli rossi ed è indispensabile per mantenere sempre efficiente il sistema immunitario.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DI TUTELA E
VALORIZZAZIONE DELLA
LENTICCHIA DI ALTAMURA I.G.P.
VIA CRISTOFORO COLOMBO, 16
70022 ALTAMURA (BARI)
INFO@LENTICCHIADIALTAMURA.IT
WWW.LENTICCHIADIALTAMURA.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO


YOUR QUALITIES OUR VALUE
CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.
VIA S. GAETANO, 74
TEL: +39 0445 313011
CSQA@CSQA.IT
WWW.CSQA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

94



PRODUZIONE (KG)

PROD. REG. 2017



FATTURATO (MLN €)

PROD. REG. 2017



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

1,042



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite "come tali" e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO



© Fondazione Qualivita  GIS EUROPE&WORLD

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.