

# Spazio MULSA

Newsletter del MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA – Fondato a Milano nel 1971 – n° 22 - 4 marzo 2022  
hanno contribuito: O. Failla, T. Maggiore, L. Mariani, A. Sandrucci

*Il 13 marzo il MULSA riapre: [guarda il calendario](#)*

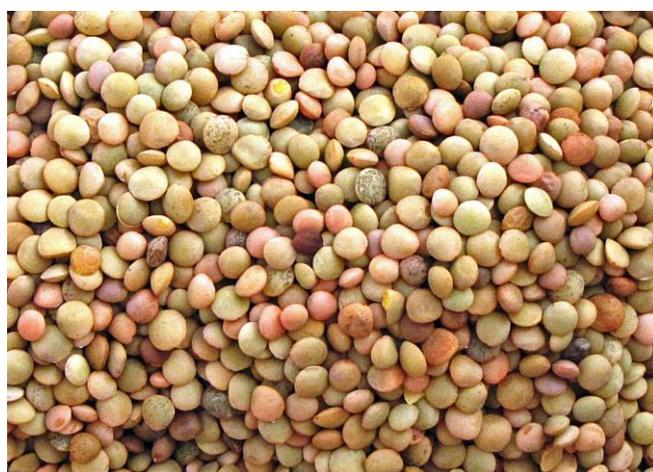
Amiche e Amici del Mulsa, in questa uscita:

- ✓ la lenticchia: il primo legume domestico
- ✓ foto agrarie degli anni '20 del XX secolo nel Senese
- ✓ il lievito: domesticazione e storia di un microrganismo “multifunzionale”

Un caro saluto dalla Redazione

## FOTOsintesi

### La lenticchia: il primo legume domestico



*A sinistra - Piante di lenticchia stese a essiccare, prima della trebbiatura, in un'aia campestre nell'altopiano di Eglouvi, a circa 900 metri di altitudine alla sommità dell'isola ionica greca di Lefkada (luglio 2009). In questa località la coltivazione della lenticchia ha un'antica tradizione ed è ancora vitale. A destra - Lenticchie multicolore secche. Foto O. Failla.*

La lenticchia domestica (*Lens culinaris* Medik.) ha avuto verosimilmente origine dalla lenticchia orientale (*Lens orientalis* [Boiss.] Schmalh), specie selvatica che, come altre specie affini del genere botanico *Lens*, è diffusa nella regione compresa tra la Turchia sud orientale, la Siria, il Libano, la Palestina e la Giordania. In questo areale sono presenti le più antiche tracce di raccolta e consumo di lenticchie selvatiche (IX millennio a.C.) e successivamente domestiche (VIII millennio a.C.), da parte delle popolazioni di agricoltori locali che al contempo coltivavano anche farro, frumento monococco e orzo. Il processo di domesticazione modificò significativamente la morfologia e la fisiologia della pianta, inducendo una maggiore dimensione del seme, l'indeiescenza a maturità del baccello e la perdita della dormienza dei semi con germinazione sincrona invece che scalare, come avviene invece le piante selvatiche. Dall'areale di domesticazione, la lenticchia si diffuse rapidamente in tutta la Mezzaluna Fertile per raggiungere il Nord Africa e i Balcani nel VII millennio a.C. e successivamente, tra il VI e IV millennio a.C., si espanse in Europa centrale, attraverso la via danubiana, e in Europa occidentale, attraverso le vie mediterranee. Verso Oriente la diffusione fu più lenta: in India la sua coltivazione iniziò solo nel III millennio a.C. Nel percorso verso occidente ed oriente la specie domestica acquisì capacità di adattamento a climi più freddi e piovosi. La coltivazione della lenticchia è in grado tuttora di valorizzare i suoli meno fertili e aridi. Per millenni è stata un alimento preziosissimo di base per le classi più povere perché a buon mercato e al contempo capace di fornire un'importante apporto di proteine nella dieta. Attualmente nel nostro Paese la produzione di lenticchie copre meno del 15% del consumo nazionale, che è peraltro modesto e caratterizzato da un picco di consumi nelle festività di fine e inizio anno (circa 30% del consumo annuale).

[Leggi l'intera nota](#)

# Spazio MULSA

Newsletter del MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA – Fondato a Milano nel 1971 – n° 22 - 4 marzo 2022  
hanno contribuito: O. Failla, T. Maggiore, L. Mariani, A. Sandrucci

## FOTOstorie

### Foto agrarie degli anni '20 del XX secolo nel Senese

Foto donate al museo dal dott. Carlo Musciatto Talli Franzesi, proprietario dell'azienda agricola Citerna sita in località Libbiano di San Gimignano (provincia di Siena).



*Coppia di buoi di razza Maremmana*

[Leggi la nota](#)



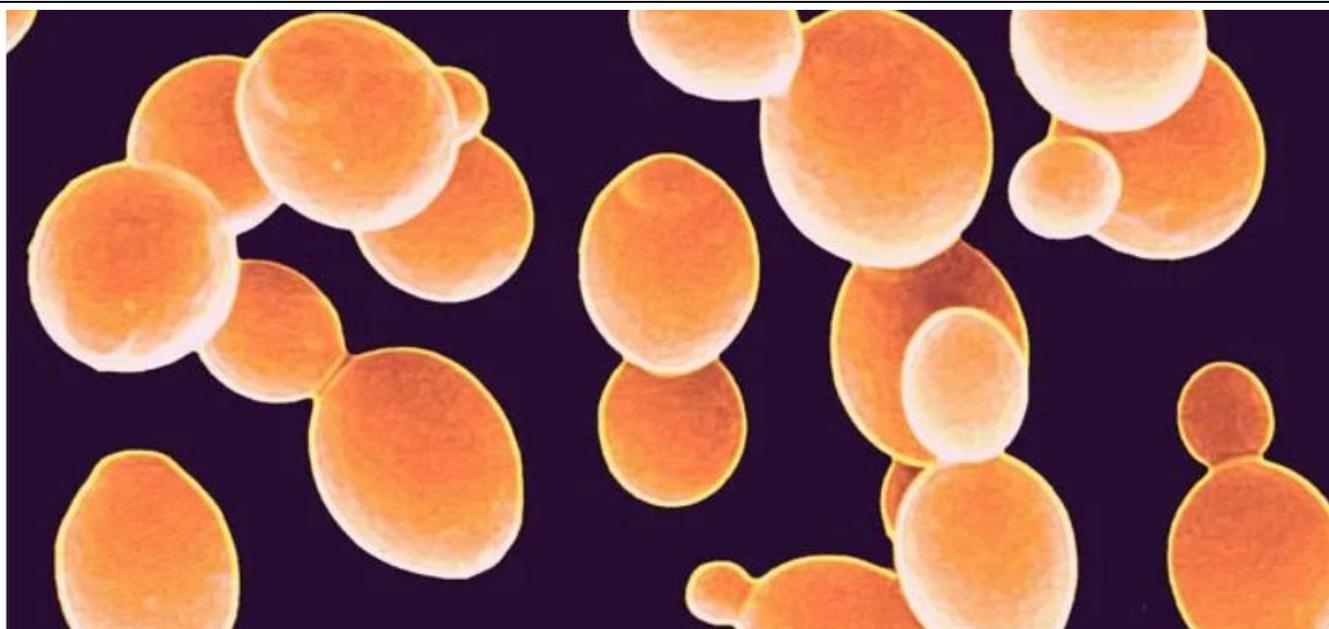
*Locomobile a vapore per trebbiatrice*

[Leggi la nota](#)

## SEGNALAZIONI

### LIEVITO "MAMMIFERO ONORARIO"

di Gianluigi Mazzolari



Breve nota storica sul lievito di birra (*Saccharomyces cerevisie*), protagonista dei processi di panificazione e di produzione di birra e vino: la domesticazione, l'industrializzazione della produzione e, più recentemente, le utilizzazioni biotecnologiche.

[Leggi la nota](#)

**[Ricordiamoci di rinnovare la quota sociale per il 2022](#)**