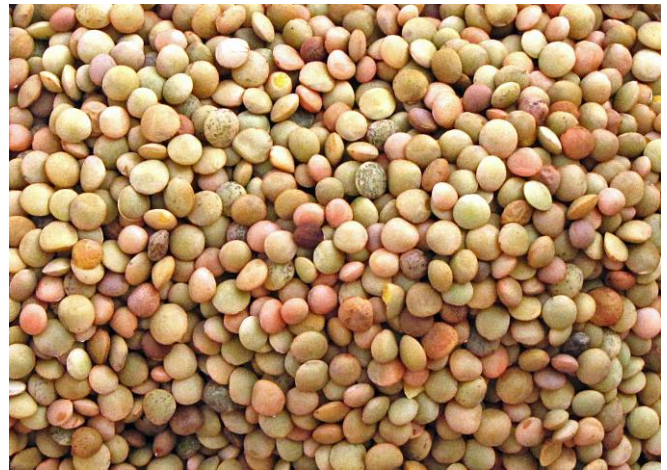


## LA LENTICCHIA: IL PRIMO LEGUME DOMESTICATO



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.

### Nota di Osvaldo Failla e Anna Sandrucci

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).

### Bibliografia per approfondire

- Cubero, J. I., de la Vega Pérez, M., & Fratini, R. (2009). Origin, phylogeny, domestication and spread. *The Lentil: Botany, Production and Uses*, 13–33. <https://doi.org/10.1079/9781845934873.0013>
- Liber, M., Duarte, I., Maia, A. T., & Oliveira, H. R. (2021). The History of Lentil (*Lens culinaris* subsp. *culinaris*) Domestication and Spread as Revealed by Genotyping-by-Sequencing of Wild and Landrace Accessions. *Frontiers in Plant Science*, 12(March), 1–18. <https://doi.org/10.3389/fpls.2021.628439>
- Sonnante, G., Hammer, K., & Pignone, D. (2009). From the cradle of agriculture a handful of lentils: History of domestication. *Rendiconti Lincei*, 20(1), 21–37. <https://doi.org/10.1007/s12210-009-0002-7>
- Thomas, K., Thanopoulos, R., Knüpffer, H., & Bebeli, P. J. (2013). Plant genetic resources in a touristic island: The case of Lefkada (Ionian Islands, Greece). *Genetic Resources and Crop Evolution*, 60(8), 2431–2455. <https://doi.org/10.1007/s10722-013-0011-3>