

## Intesa per la lenticchia igp tra il Consorzio di Altamura e Isea



Un'agricoltura tracciata, sicura e sostenibile, parte sempre dal seme: ne sono convinti al Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura igp, organismo che aggrega 180 soci su un areale di 19 comuni (10 in Puglia e 9 in Basilicata), in cui negli ultimi anni si è passati da soli 100 ettari a ben 10.000 ettari coltivati.

Dopo aver faticosamente recuperato ecotipi antichi del legume, alcuni risalenti agli anni 60 e 70, il Consorzio ha voluto lanciare una sfida ambiziosa: **realizzare una selezione e una ibridazione della “popolazione” esistente per ottenere una linea varietale in purezza, stabile e brevettabile**

, in allineamento con le richieste del mercato ma anche con la capacità di resistere alle patologie e agli attacchi dovuti ai cambiamenti climatici.



Per farlo, è stato sottoscritto un protocollo di intesa con Isea Agroservice, importante realtà sementiera italiana in tema di ricerca genetica, in particolare nel campo delle leguminose.

Dopo aver incrociato più volte i vari ecotipi, le “camere di crescita” di Isea permetteranno nel giro di un anno e mezzo di avere una linea stabile, accelerando un processo che fino a qualche anno fa sarebbe stato molto più lungo. L’iter di iscrizione al registro varietale, le prove in campo e i tempi delle certificazioni spingono a pensare che nell’arco di cinque anni la nuova cultivar sarà commercializzabile, con ricadute positive per tutto l’ecosistema: gli agricoltori potranno coltivare la lenticchia facendo minore uso di trattamenti, potranno avere piante più alte (utilizzando la preziosa risorsa del primo palco), fruiranno di una maggiore produttività e avranno un terreno che si presterà maggiormente alla rotazione con il grano duro.



La firma del protocollo di intesa, a sinistra Antonio Nisi e a destra Eugenio Tassinari

### **Vantaggi per il consumatore**

E benefici si avranno anche per il cliente finale, che potrà gustare un prodotto di elevata qualità sia dal punto di vista nutrizionale che del gusto. Ne è certo il presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura Igp, **Antonio Nisi**: «Già oggi chi assaggia la nostra lenticchia percepisce una differenza rispetto agli altri prodotti per sapore e consistenza, alta digeribilità, ricchezza di ferro e proteine. È un prodotto che beneficia di un valore aggiunto non sempre reperibile: l'azione naturale di essiccamento da parte del sole. La lenticchia di Altamura Igp è già ad impatto zero ma tutto questo non ci bastava, volevamo tipicizzare ancora di più il prodotto. Da qui l'idea di avere una sola cultivar che possa racchiudere le migliori caratteristiche della popolazione attualmente esistente e, magari, amplificarle».

**Eugenio Tassinari**, direttore di Isea, ha risposto con entusiasmo alla chiamata del Consorzio: «lavoreremo su un prodotto di base che ha una sua caratteristica genetica creatasi nel tempo, e quindi già adattata alle condizioni di coltivazione dell'area, e sappiamo qual è l'obiettivo finale a cui tendere. Ci sono le migliori

precondizioni per poter realizzare un lavoro che resta difficile, soprattutto nella fase della caratterizzazione della grande varietà genetica, ma che è estremamente affascinante, anche in ottica di sostenibilità».

Vito Verrastro

**Intervista ad Antonio Nisi, presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura Igp**

<http://www.informatoreagrario.it/wp-content/uploads/2019/06/antonio-nisi-presidente-consorzio-tutela-e-valorizzazione-lenticchia-di-altamura-igp.mp3>

**Intervista ad Eugenio Tassinari, direttore di Isea-Agroservice**

<http://www.informatoreagrario.it/wp-content/uploads/2019/06/eugenio-tassinari-amministratore-delegato-isea.mp3>