



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
GIUNTA
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **LENTICCHIA (*lens culinaris*)**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Comune di Foligno (altopiano di Colfiorito).

Descrizione sintetica del prodotto

Seme piccolo multicolore, di forma rotonda schiacciata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Semina nei mesi di Marzo ed Aprile. La raccolta nei mesi di Agosto e Settembre avviene tramite falciatura, con essiccazione sul campo e mietitrebbiatura. Seguono le fasi di pulitura, vagliatura e setacciatura del prodotto, pronto per il confezionamento.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Tradizionali macchine agricole, erpice ruotante e setacciatrice.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Magazzini oscurati temperatura ambiente, freschi.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulla condizioni della classe agricola, Vol. XI, Tomo II, Roma 1884.

Storie e costume*A) Cenni storici*

-

B) Referenze bibliografiche

-

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

Nell'ambito della "Sagra della Patata Rossa di Colfiorito" (seconda decade di agosto), si vende anche la *lenticchia di Colfiorito*.

Altre informazioni