

SANTO STEFANO: IL 6 E 7 TORNA LA TRADIZIONALE SAGRA DELLE LENTICCHIE

3 Settembre 2014



SANTO STEFANO DI SESSANIO – Torna il 6 e 7 settembre la tradizionale sagra delle lenticchie a Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila) si svolgerà la tradizionale sagra della lenticchia.

Giunta alla 43esima edizione, la manifestazione esalta il legume tipico del piccolo borgo, contraddistinto dal diametro di pochi millimetri e il colore marrone scuro.

Questa è coltivata tra i 1300 - 1400m nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

L'iter di produzione ha inizio tra marzo e aprile quando le lenticchie vengono seminate sui terreni precedentemente preparati. Una volta arrivate a giusta maturazione, cosa che avviene in tempi diversi a seconda dell'altitudine del campo coltivato, le lenticchie vengono falciate e raggruppate in piccoli mucchietti per permettere loro di "rammammare", termine dialettale che indica il completamento del processo di maturazione. Il passo successivo è la trebbiatura che può avvenire o direttamente sul campo o su terreni limitrofi al paese nei quali le lenticchie sono trasportate per praticità, in quanto la mietitrebbia non può accedere in zone troppo impervie.

A questo punto il prodotto è pronto, necessita solo di un'accurata pulizia per eliminare pietruzze e scarti di lavorazione.

Per offrire un prodotto sano e genuino, come consuetudine, la sagra ha luogo il primo week-end di settembre, momento in cui le lenticchie di fresca produzione sono pronte per essere consumate. Gli stand apriranno alle 12.