



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Fagiolo Cannellini del Vallo di Diano



Areale di coltivazione

Il fagiolo Cannellini del Vallo di Diano viene coltivato nell'omonima area, in provincia di Salerno. I comuni interessati sono Sala Consilina, Polla, Atena Lucana, Teggiano, Sassano, Casalbuono, Buonabitacolo, Padula e Montesano sulla Marcellana. La zona è pianeggiante ricca di sorgenti ed i terreni sono freschi, fertili e profondi, L'areale è caratterizzato da un altopiano con clima mite, ma con frequenti formazioni di banchi di nebbia in autunno e primavera.

Notizie storiche

I fagioli in questa area servivano sia come merce di scambio per acquistare beni di prima necessità quali pane, latte, olio ecc. e sia come preziosa fonte di ricavi economici.

Descrizione della pianta

Il fagiolo Cannellini del Vallo di Diano (*Phaseolus vulgaris* L.) presenta un portamento determinato con un'altezza della pianta di circa 50 cm, con fiori di colore bianco riuniti in racemi di 2-3 fiori e baccelli di colore verde-giallastro. È una pianta di media vigoria e non particolarmente produttiva.

Descrizione del legume

Il baccello contiene semi di dimensioni piuttosto contenute, di forma allungata e di colore bianco. Ogni baccello contiene generalmente quattro semi.

Tecniche di coltivazione

La semina viene eseguita a mano ponendo un seme ogni 10 cm sulla fila ad una profondità di circa 3 cm, rispettando una distanza di 60-70 cm tra le file. A seconda dell'andamento climatico, sono necessarie 1-2 sarchiature per il controllo delle infestanti ed irrigazioni nei periodi siccitosi. La semina viene eseguita da fine maggio alla prima decade di giugno e la raccolta dei baccelli essiccati avviene

tra settembre ed ottobre. I baccelli, prima di essere sbacellati, vengono lasciati asciugare al sole per alcuni giorni.

Consumo del prodotto

Il prodotto, come tutti i fagioli, viene consumato cotto.





Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli