



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Fagiolo di cera di Alife



Areale di coltivazione

Il fagiolo Cera viene coltivato nel comune di Alife (CE) e nelle aree limitrofe della provincia di Caserta.

Descrizione del legume

Il fagiolo cera o cerato di Alife è un fagiolo chiamato così proprio per l'aspetto lucido che presenta a maturazione. È piccolo, ovale, a pasta bianca con una colorazione marroncina che si accentua dopo la cottura. La buccia è sottilissima e il sapore tendenzialmente dolce, delicato, persistente. La pianta non è rampicante ma presenta uno sviluppo determinato, con fiori violacei.

Tecniche di coltivazione

La semina avviene in tarda primavera-inizio estate e la raccolta in agosto. Alla raccolta, viene estirpata tutta la pianta e lasciata essiccare, per poi essere battuta per l'ottenimento della granella. I terreni sono fertili, irrigui e pianeggianti, spesso argillosi con notevole presenza di pietre; il clima è quello tipico delle aree interne della Campania, consentendo al fagiolo di fruttificare e acquisire particolari proprietà organolettiche. Il seme, originario e caratteristico del territorio, si tramanda di anno in anno nelle famiglie che ancora lo coltivano per il suo particolare sapore.

Consumo del prodotto

È un fagiolo ottimo da consumare anche verde per la sua particolare dolcezza. È essenziale nella preparazione della così detta "Cipollata", zuppa a base di Cipolla di Alife e di Fagiolo Cera di Alife. Può essere utilizzato anche per preparare una zuppa con l'aggiunta di castagne.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli