



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



Fagiolo Novacino



Areale di coltivazione

Il fagiolo Novacino viene coltivato nel territorio del comune di Oliveto Citra, nel Salernitano e in alcuni comuni limitrofi della provincia di Avellino.

Descrizione della pianta

Il fagiolo Novacino (*Phaseolus vulgaris* L.) presenta un portamento rampicante ed i baccelli sono di colore bianco-crema. La pianta è molto vigorosa.

Descrizione del legume

Il seme è di forma ovale-rotondeggiante e di colore bianco, senza macchiettature o sfumature, caratterizzato da una buccia molto sottile.

Tecniche di coltivazione

La coltivazione viene generalmente eseguita su appezzamenti di terreno non troppo ampi, dove coesistono altre attività come la zootecnia e la olivicoltura. La coltura necessita di strutture costituite da pali di legno e reti di plastica, che soddisfano il naturale portamento della pianta. Nelle coltivazioni tradizionali vengono utilizzate piante di mais come tutore. Sono necessarie ripetute sarchiature per il controllo delle infestanti ed irrigazioni nei periodi più siccitosi. La semina viene eseguita nella prima e seconda decade di luglio con sesti d'impianto di circa 170 x 10 cm. La raccolta dei baccelli essiccati avviene nel mese di novembre, oppure vengono effettuate più raccolte di prodotto allo stato ceroso dalla fine dell'estate. I baccelli, prima di essere aperti, vengono lasciati asciugare al sole per alcuni giorni, per poi seguire un'ulteriore essiccazione naturale all'aria dei semi sgusciati, che vengono successivamente riposti in sacchi di tela grezza. La resa allo stadio ceroso è di circa 3,5 t/ha.

Consumo del prodotto

Il prodotto viene consumato previa cottura. Da sempre alla base dell'alimentazione contadina, è utilizzato nella preparazione di tanti piatti tipici locali, tra cui primeggiano le zuppe condite a crudo con olio extravergine di oliva prodotto nel territorio.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli