



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



Fagiolo Risi del Vallo di Diano



Areale di coltivazione

Il fagiolo Risi del Vallo di Diano viene coltivato nell'omonima area del salernitano che racchiude i comuni di Sala Consilina, Polla, Atena Lucana, Teggiano, Sassano, Casalbuono, Buonabitacolo, Padula e Montesano sulla Marcellana. Il Vallo di Diano è caratterizzato da un suolo fresco, fertile e profondo, con clima mite ma con frequenti banchi di nebbia in primavera ed autunno.

Notizie storiche

In passato i fagioli venivano utilizzati per il baratto di altri prodotti necessari alle esigenze delle popolazioni del tempo.

Descrizione della pianta

Il fagiolo Risi del Vallo di Diano (*Phaseolus vulgaris* L.) è una pianta di buona vigoria e mediamente produttiva. Presenta un portamento rampicante, fiori di colore bianco e baccelli di colore verde-giallastro.

Descrizione del legume

Il legume presenta semi piuttosto sviluppati di forma ovale-rotondeggiante e di colore bianco. Ogni baccello contiene generalmente 5 semi.

Tecniche di coltivazione

La semina viene eseguita a mano ponendo 2-3 semi ogni 15 cm sulla fila ad una profondità di circa 3 cm, rispettando una distanza di 130-140 cm tra le file. La coltura necessita di strutture costituite da pali di legno e reti di plastica che sorreggono le piante. Nelle coltivazioni tradizionali vengono utilizzate piante di mais come tutore. A seconda del decorso stagionale, sono necessarie 1-2 sarchiature per il controllo delle infestanti e diverse irrigazioni nei periodi più critici. La semina viene

eseguita nel mese di giugno e la raccolta dei baccelli essiccati avviene a fine ottobre-novembre. I baccelli, prima di essere aperti, vengono lasciati asciugare al sole per alcuni giorni.

Consumo del prodotto

Il prodotto viene consumato cotto.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli