



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



Fagiolo Rosso di Acerra



Areale di coltivazione

Il fagiolo Rosso di Acerra viene coltivato in provincia di Napoli nei comuni di Acerra e Pomigliano d'Arco.

Descrizione

Appartiene alla famiglia delle leguminose, specie *Phaseolus vulgaris*. Presenta granella di colore oca scuro, di forma allungata tendente al sub-reniforme. Il baccello allo stadio ceroso presenta un colore giallo. Mediamente un baccello contiene 4-6 semi. La pianta è erbacea annuale, a sviluppo determinato, di altezza fino a 50- 60 cm con un asse principale e molteplici ramificazioni laterali. Le foglie composte sono pennate e cordiformi, di colore verde intenso; i fiori sono di colore bianco e di forma papilionacea. Il seme pesa 0.3 - 0.5 grammi.

Notizie storiche

Il fagiolo cannellino "Rosso" meno famoso e nobile del cannellino bianco "Dente di morto di Acerra", era coltivato dagli inizi del Novecento nelle campagne dell'agro acerrano per un consumo esclusivamente familiare. Mentre il cannellino Dente di Morto veniva commercializzato ed esportato all'estero, questo fagiolo era consumato con la pasta fatta in casa localmente perché meritevole di considerazione gastronomica per il suo sapore spiccato.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va da aprile a luglio (prima epoca) e da luglio ad ottobre (seconda epoca). Il sesto d'impianto è a file singole distanziate 60-70 cm e le piante lungo la fila sono distanziate 10 cm; la densità d'impianto è di circa 15 piante per mq. La raccolta tradizionalmente è manuale, ma, grazie alla discreta contemporaneità di maturazione, può essere effettuata tramite trebbia; la granella così ottenuta viene selezionata, cernita e confezionata a mano.

Consumo del prodotto

Presenta un sapore spiccato anche se al palato è delicato. È impiegato tradizionalmente per la preparazione di contorni e di zuppe. Un tempo veniva consumato con la pasta fatta in casa dalle famiglie contadine.

