



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



Fagiolo Tondino di Villaricca



Areale di coltivazione

La coltivazione del tondino di Villaricca è storicamente legata all’agro giuglianese. E’ stato inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

Storicamente ha trovato diffusione nell'agro giuglianese in particolare nel Comune di Villaricca, che in passato si chiamava Panicocoli, o anche “Panecuocolo” perché era celebre per la produzione di “buon pane”; a partire dalla metà dell’800 era famosa anche per i fagioli “tondini” detti anche quarantini per il ciclo precoce di coltivazione. La sua fortuna deriva dal fatto che era estremamente semplice da coltivare e durante l’urbanizzazione della città (a partire da fine ‘800), mentre gli altri ortaggi e frutta autoctona scomparvero dalla coltivazione, questo fagiolo restò comunque negli orti familiari tramandandosi nel tempo. È detto “tondino” per la sua caratteristica forma.

Descrizione

Il fagiolo “Tondino di Villaricca” presenta granella di colore bianco, di forma tondeggiate lievemente allungata. Il baccello allo stadio ceroso presenta un colore giallo chiaro. Mediamente un baccello contiene 5-7 semi. È una pianta erbacea annuale semieretta, di altezza di circa 60-80 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, di dimensioni piccole, pesa circa 0.2 grammi.

Tecniche di coltivazione

L’epoca di coltivazione va da aprile a luglio (prima epoca) e da luglio ad ottobre (seconda epoca). La semina tradizionalmente veniva fatta a mano, ma risulta più agevole con seminatrici meccaniche; il sesto d’impianto è di 60-70 cm tra le file e 5-8 cm sulla fila con una intensità di circa 250.000 piante per ettaro. La raccolta è manuale; la sgranatura può essere effettuata tramite trebbia per fagioli; la granella così ottenuta viene selezionata, cernita e confezionata a mano.

Consumo del prodotto

Presenta un tegumento sottile quasi impercettibile al palato; il sapore è particolarmente delicato e la cottura richiede tempi brevi. È impiegato tradizionalmente per la preparazione di contorni, di zuppe e in abbinamento con la pasta.

