



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



Fagiolo Zampognaro d’Ischia



Areale di coltivazione

Il fagiolo Zampognaro d’Ischia viene coltivato nei comuni dell’isola omonima, soprattutto nelle aree collinari di Campagnano, Piano Liguori, comprensorio del monte Vezzi, con presenza nelle località di San Pancrazio, Pignatiello, Scarrupata, Schiappone, Chiummano.

Descrizione della pianta

L’altezza massima della pianta rampicante è di 1,70 metri, le foglie sono di colore verde scuro in terreni fertili, i fiori sono bianco-violacei, solitari e disposti a spirale, i baccelli appiattiti, lunghi tra i 6 e i 10 cm, con mucrone appuntito all’apice, di colore da rosa pallido a rossiccio con l’avanzare della maturazione. I semi sono da 3 a 6, di colore violaceo con striature piccole biancastre, corti e tozzi, con curvatura appena accennata. Pianta erbacea annuale, deve probabilmente il suo nome al modo con cui si attorciglia attorno alle canne di sostegno, che ricorda il modo di disporre i lacci delle ciocie, antico calzare caratteristico degli zampognari. Altra possibile derivazione del nome è per la forma che assume il fagiolo dopo la cottura, che richiama l’otre rigonfio della zampogna.

Tecniche di coltivazione

La semina avviene tra metà marzo e metà aprile, con luna calante e la raccolta avviene in estate inoltrata. La coltura necessita di strutture costituite da pali in legno e reti di plastica che soddisfano il naturale portamento della pianta. Viene utilizzato per preparazioni gastronomiche tradizionali dell’area. I semi si essiccano all’aria e conservati in tela grezza.

Consumo del prodotto

Il legume ha sapore ricco ed aromatico, elevato contenuto di ferro e di polifenoli (antociani) ad elevate proprietà antiossidanti, oltre a contenere proteine. Esso mantiene la sua consistenza anche dopo alcune ore di cottura.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli