



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



Fagiolo della Regina



Areale di coltivazione

Questo ecotipo è coltivato prevalentemente nel territorio del comune di S. Lupo (BN) e di quelli limitrofi, laddove c'è disponibilità di acqua per l'irrigazione.

Notizie storiche

Il nome di questo fagiolo sembra derivare da un fatto storico che si riallaccia alla figura del cavaliere Achille Jacobelli, noto personaggio di questo paese di metà Ottocento. Jacobelli frequentava la corte del re Ferdinando II di Borbone e godeva della stima e della familiarità sua e della regina Maria Teresa. Il cavaliere, un giorno, portò a corte un sacchetto di fagioli che donò alla Regina, pregandola di assaggiarli. Il giorno seguente, la regina convocò Jacobelli per ringraziarlo avendo trovato quei fagioli buonissimi. Inoltre, gli chiese di conoscere il nome di quei deliziosi legumi; il cavaliere di rimando le rispose: "Maestà, da oggi in poi, questi fagioli, in vostro onore, saranno chiamati "Fagioli della Regina". Questa antica e locale varietà di fagiolo si è conservata inalterata fino ai giorni nostri non subendo alcun miglioramento genetico ad opera dell'uomo in tempi recenti.

Descrizione

La pianta è a sviluppo indeterminato, con portamento rampicante; il fiore è bianco con sfumature violacee. Il baccello è schiacciato, con 5-6 semi, di forma irregolare, depresso, poligonale; il seme ha dimensione medio-piccola, colore nocciola molto chiaro, più scuro in corrispondenza della cicatrice ilare e presenta un tegumento sottilissimo, di elevata digeribilità.

Tecniche di coltivazione

Necessita di un sufficiente apporto idrico per l'allegagione e la formazione dei semi; è mediamente resistente a fitopatie e parassiti. Si semina la terza-quarta settimana di giugno e si raccoglie da fine agosto ad ottobre. La densità d'impianto è di 5-6 piante per mq. Viene essiccato su graticci di giunco o di olivo e si conserva in sacchetti di tela grezza a trama grossolana. Le tecniche di coltivazione rispecchiano la tradizione culturale dell'area, estensiva e legata al consumo familiare e locale.

Consumo del prodotto

Viene utilizzato per zuppe e minestre, sia sotto forma di legumi essiccati dopo averli tenuti in ammollo per almeno 12 ore, sia come baccello verde.



Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca