



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



Fava a corna



Areale di coltivazione

La fava a Corna veniva tradizionalmente coltivata nell'agro acerrano-mariglianese.

Notizie storiche

Della coltivazione, preparazione e consumo dei legumi si ha notizia certa sin dall'antico Egitto, come dimostrano i rinvenimenti e le descrizioni sulle tombe dei faraoni. Nella sua Iliade, Omero parla di distese che “biondeggiavano di fave nere e ceci”. Credenze popolari attribuivano grande fortuna al ritrovamento all'interno di un baccello di sette semi. Secondo una leggenda popolare, Pitagora preferì farsi raggiungere e uccidere pur di non passare e mettersi in salvo in un campo di fave. Un cibo tipico dei giorni di digiuno era la fava, utilizzata anche come alimentazione dei reclusi.

Descrizione

Le piante sono ad accrescimento indeterminato e vengono coltivate preferenzialmente con il supporto di tutori (pali e fili). L'altezza media della pianta è di 90 cm. I fiori sono raccolti in brevi racemi. Il frutto è un baccello della lunghezza media di 20 cm terminante a punta, che contiene dai 4 a 6 semi per baccello. I semi sono verde chiaro allo stadio ceroso e beige scuro allo stadio secco.

Tecniche di coltivazione

L'epoca di coltivazione va novembre a marzo aprile (raccolta allo stadio ceroso). La semina manuale a file singole, con una densità d'impianto di circa 5 p.te/mq. La raccolta è manuale e scalare in 2 o 3 soluzioni.

Consumo del prodotto

I semi allo stato ceroso sono tradizionalmente impiegati in abbinamento con pasta o in zuppe o crudi tal quali. È tradizione napoletana consumare i semi freschi nel periodo pasquale in abbinamento con salumi.

